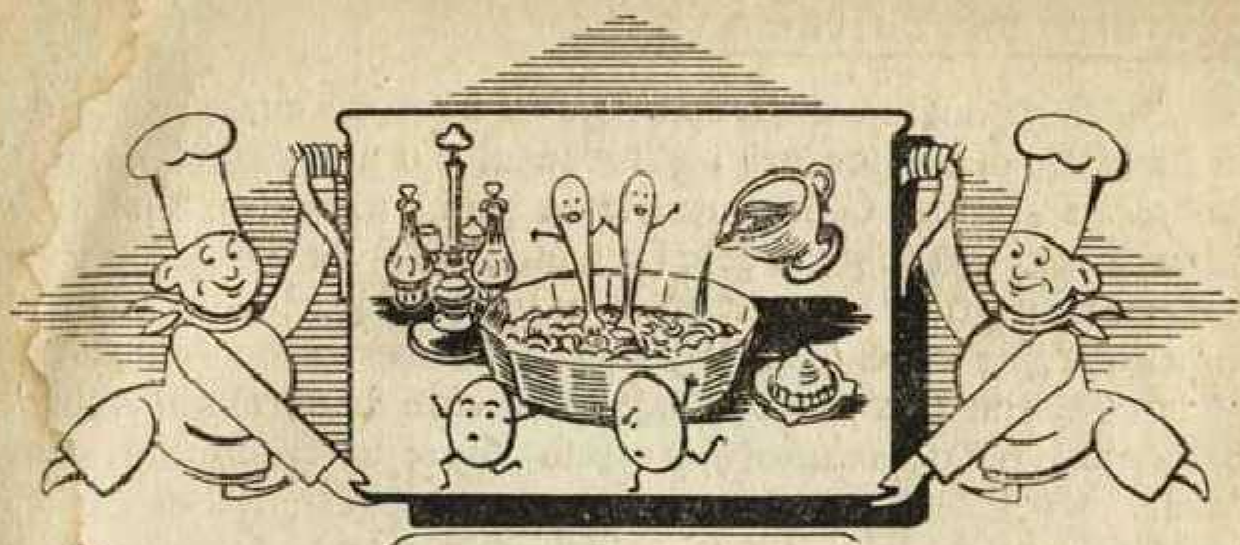
SANDA MARIN



CARTE DE BUCATE

EDIȚIA XII

EDITURA CARTEA ROMANEASCA BUCUREȘTI



CAPITOLUL I.

APERITIVE ȘI SALATE

OUĂ UMPLUTE PICANTE.

Se fierb 6 ouă tari; după ce s'au răcit se taie în două în lat, și se taie puțin și din capetele rotunjite, astfel ca ouăle să poată sta în picioare ca niște păhărele. Se scoate gălbenușul și se împarte în două. Jumătate se trece prin sită, i se adaugă o lingură de muștar, două gălbenușuri crude, și puțină sare. Se pune 150 gr. de untdelemn, turnându-l câte puțin și amestecând mereu, până e sosul gata.

Gălbenușurile lăsate deoparte, se freacă și ele cu bucățele de carne de pasăre sau șuncă date prin mașina de tocat. Se adaugă 2—3 castraveți mici în oțet, tocați foarte mărunt și o lingură sau două din sosul pregătit mai înainte. Se adaugă sare și piper după gust. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf.

Se toarnă sosul în farfuria cu care vor fi servite la masă, și peste sos se așează jumătățile de ou umplute, având grijă ca să nu se murdărească albușul. Se așează împrejur foi de salată verde sau aspic tocat.

OUĂ UMPLUTE CU CIUPERCI.

Se pregătesc întocmai ca cele de mai sus. Se înlocuesc castraveții în oțet cu ciuperci undite și tăiate foarte mărunt.

OUĂ UMPLUTE CU SARDELE.

Se fierb ouăle tari. După ce s'au răcit, se curăţă şi se taie în lung. Se scoate cu grijă gălbenuşul din albuş, fără ca albuşul să se sfarme. Gălbenuşurile se pun într'o strachină şi se adaugă la 6 ouă: 2-3 sardele (în untdelemn) dela care s'au scos oasele, cam 50 gr. de unt proaspăt şi o linguriţă de pastă de „anchois", ce se cumpără gata. Toate acestea se freacă bine până ce obţinem o pastă omogenă cu care se umplu albuşurile. Se aşează pe o farfurie şi se pun împrejur frunze de salată verde.

OUĂ UMPLUTE CU SOS DE MUŞTAR.

Se fierb, se curăţă şi se taie ouăle ca mai sus. Se scot gălbenuşurile şi se dau prin sită. La 6 ouă, se pun 2 linguri pline de muştar, 2 gălbenuşuri crude, sare şi 150 gr. untdelemn. Se freacă, turnând câte puţin untdelemn, ca la orice maioneză.

Deoparte, se spală şi se curăţă de oase 3 sardele de Lissa, se taie în bucăţele mici; deasemenea se mai taie foarte mărunt câteva capere şi 2-3 castraveţi mici în oţet. Toate astea se amestecă cu jumătate din sosul de mai sus, şi cu această compoziţie se umplu cu vârf jumătăţile de ou. Deasupra se pune pe fiecare câte o capere. Sosul rămas se toarnă într'o farfurie, iar peste el se aşează cu grijă ouăle. Imprejur se pun frunze de salată verde sau felii de ridichi de lună.

OUĂ UMPLUTE CU FICAT.

Se fierb ouăle tari, se curăţă şi se taie în două în lungime. Se scot gălbenuşurile, se trec prin sită şi se freacă cu o cantitate egală de ficat de gâscă, fiert (pag. 35). Se adaugă, la 6 ouă, unt proaspăt cât o nucă, se potriveşte de sare. Cu această compoziţie bine frecată se umplu jumătăţile de ou cu vârf, şi se aşează în farfurie pe un strat de aspic tocat. Peste fiecare ou se toarnă câte o linguriţă de aspic răcorit.

OUĂ CU GÂTURI DE RACI.

Se fierb, se curăţă şi se taie 6 ouă în lat. Se taie câte o bucăţică din vârfuri, ca să poată sta ouăle în sus, ca păhărelele.

Se scot gălbenuşurile, se dau prin sită. Din aceste gălbe-

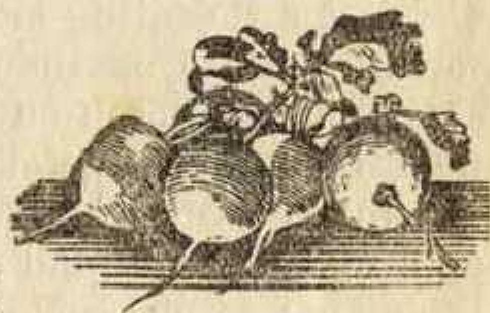
nuşuri, se pune ca o lingură deoparte; va servi spre a îmbrăca ouăle, la sfârşit.

Celelalte gălbenuşuri se freacă cu o linguriţă de muştar, un gălbenuş crud, sare şi lămâie. Untdelemnul se pune puţin câte puţin, cam 150 gr. Se face o maioneză legată, care se amestecă cu gâturi şi labe de raci, sau resturi tăiate mic de peşte, ca şalău, nisetru, morun, etc. Cu această compoziţie se umplu ouăle cu vârf, acoperind şi albuşul până la margine. Se netezeşte cu o lamă de cuţit muiat în apă. Se presară gălbenuşul dat prin sită, iar deasupra se pune câte o bucăţică de gât de rac sau o capere. Se aşează pe farfurie şi se pun împrejur frunze de salată sau aspic tocat.

OUĂ RĂSCOAPTE CU SOS PICANT.

Se fierb ouăle tari. Când sunt reci se cojesc, se taie felii rotunde, şi se aşează pe o farfurie unele peste altele.

Deoparte se face un sos de muştar cu ou şi anume: pentru 6 ouă tari, se pun într'o strachină o linguriţă de muştar, 3 gălbenuşuri crude şi un praf de sare. Se freacă cu o lingură de lemn până s'a amestecat oul cu muştarul, apoi se adaugă puţin câte puţin untdelemnul, cam 150 grame la cantităţile de mai sus. Când sosul e gata, se pun în el 2—3 castraveţi în oţet ca şi capetele de albuş răscopt, toate tăiate foarte mărunt. Se potriveşte de sare şi de acru. E bine ca sosul să fie puţin mai sărat. Acest sos se toarnă peste feliile de ou aşezate în farfurie şi împrejur se pun foi de salată verde şi felii subţiri de ridichi.



OUĂ CU MAIONEZĂ.

Se fierb ouăle tari. Când s'au răcit se cojesc şi se taie în două, în lung. Se aşează pe o farfurie cu gălbenuşul în jos şi se toarnă deasupra un strat de maioneză (pag. 46) pregătită cu muştar şi la care s'a adăugat şi o lingură bună de smântână (la 2 gălbenuşuri o lingură de smântână şi o linguriţă rasă de muştar). Peste fiecare ou se aşează o frunzuliţă de salată verde, bucăţele de măsline, sau bucăţele de anchois.

OUĂ ITALIENEŞTI.

Se fierb vre-o 10 minute în apă, 7—8 căţei de usturoi. Se scurg şi se pisează într'o piuliţă de marmoră, împreună cu 2 sardele de Lissa, cărora li s'au scos oasele, şi câteva capere. Se pune sare, piper, o linguriţă de oţet şi se toarnă cu încetul 2—3 linguri de untdelemn, amestecând într'una ca pentru maioneză. Se toarnă sosul într'o farfurie, iar deasupra se aşează câteva ouă tari, tăiate în sferturi.

OUĂ IN ASPIC.

Se fierb ouăle jumătate tari (pag. 86) şi se curăţă. Se aşează pe farfuria cu care vom servi la masă felii de limbă fiartă, iar deasupra se pun ouăle în ordine, unele lângă altele. Deasupra se toarnă aspicul bine răcorit, câte puţin odată, ca să se prindă de ouă. Operaţia aceasta se face la loc răcoros şi farfuria nu se mişcă din loc până nu e aspicul întărit. Inainte de a servi, se pune împrejurul ouălor aspic tocat şi salată verde tăiată ca tăieţeii.

OCHIURI IN ASPIC.

Se fierb atâtea ochiuri româneşti, câte dorim să servim; Când sunt destul de întărite se scot cu grijă şi se aşează pe o farfurie întinsă, lăsându-le să se răcească.

Cu un pahar, sau cu o formă rotundă se taie albuşul întărit neegal împrejur, astfel ca ochiurile să rămână rotunde.

Intr'o formă simplă de tablă se toarnă aspic ca un deget, apoi se aşează un rând de felii de şuncă sau de limbă afumată, peste care se pun atâtea ouă câte încap unele lângă altele. Se toarnă aspic, peste care se aşează iarăşi şuncă şi ouă. Ultimul strat să fie de aspic. Se dă la rece. Când s'a întărit bine se răstoarnă după ce s'a vârît o clipă forma în apă fierbinte.

ROŞII UMPLUTE CU TON.

Se aleg roşii tari şi cât mai mici. Se taie un capac, se scobesc. Se presară un praf de sare, unul de piper, şi se stropesc cu puţin oţet. Se aşează pe o farfurie cu gura în jos, ţinându-le aşa vre-o oră, să se scurgă. Cu furculiţa se sfarmă într'o strachină puţin ton în untdelemn, adăugând la 100 gr. de ton 2

linguri de maioneză, o lingură de unt proaspăt, o linguriță de zeamă de lămâie, sare, piper. Se freacă totul bine împreună, și cu această pastă se umplu roșiile, scurse de zeama ce-au lăsat. Se așează pe farfurie, cu foi de pătrunjel verde împrejur.

ROȘII PORTUGHEZE CU OREZ.

Se pregătesc roșiile întocmai ca mai sus. Se presară sare, piper, puțin oțet, și se lasă o oră deoparte, să se scurgă. Se fierbe 100 gr. de orez în apă multă clocotită; se scurge bine și se amestecă cu 2 linguri de maioneză pregătită cu muștar, și cu 2 ardei copți, tăiați mărunt. Se umplu roșiile, se așează pe farfurie, cu salată verde, sau frunze de pătrunjel împrejur.

ROȘII UMPLUTE CU CARNE ȘI CIUPERCI.

Se pregătesc roșiile după cum am arătat la cele umplute cu ton. Se lasă să se scurgă după ce s'a pus sare, piper, oțet. Se taie mărunt un rest de carne de pasăre, fiert sau fript, se amestecă cu maioneză destulă, adăugând câteva ciuperci tăiate felii și fierte în apă cu sare. Se umplu roșiile scurse, se pune peste fiecare o felie de ciupercă, și se așează pe farfurie, cu frunze de pătrunjel verde împrejur.

ROȘII UMPLUTE CU PEȘTE.

Se pregătesc întocmai ca mai sus, înlocuind carnea de pasăre cu bucățele de pește fiert, ca morun, nisetru, șalău, calcan.

PRAZ UMPLUT CU PEȘTE.

Se taie mărunt un rest de pește fiert, fie șalău, păstrugă, morun. La șalău se scot cu grijă oasele. Se aleg 2 prazi mai groși. Se curăță, și se taie în bucăți de 5—6 cm. lungime. Se opăresc în apă cu sare. Se scoate mijlocul subțire deoparte, iar restul se desface în suluri, așa ca fiecare sul să rămână din 2 foi de praz. Deoparte se face o maioneză din o linguriță de muștar cu 2 gălbenușuri, care se freacă cu 2 dl. de untdelemn, pus picătură cu picătură. Se amestecă peștele cu maioneza, se adaugă 1—2 ouă răscoapte, tocate mărunt, și puțin mărar și tarhon, de asemenea tocat. Se potrivește de sare, de piper și

de acru. Cu această compoziţie se umplu sulurile de praz, se aşează în farfurie, şi se stropesc cu oţet amestecat cu untdelemn şi puţină sare.

SALATĂ DE SARDELE DE LISA.

Se curăţă bine sardelele. Se spală şi se lasă câtva timp în apă rece. Se aşează apoi pe o farfurie lungă şi se pun prin prejur felii de ceapă tăiate subţire, felii de pătlăgele roşii şi măsline. Se toarnă deasupra untdelemn şi oţet.

SALATĂ DE SCRUMBII SAU DE CHERCI, CU CARTOFI.

Se curăţă scrumbia; se spală şi se lasă câteva ore în apă rece, ca să se desăreze. Se taie bucăţi. Se pregăteşte o salată de cartofi, se aşează într'o farfurie şi deasupra se pun bucăţele de scrumbie. Se pun împrejur felii de ceapă tăiată subţire şi măsline. Salata e gustoasă când e pregătită cu o oră, două mai înainte de a fi servită. La fel se pregăteşte şi din cherci.

SCRUMBIE SĂRATĂ CU SOS DE MUŞTAR.

Se ţine scrumbia 24 ore în apă, ca să se desăreze. Se curăţă şi se scot oasele. Se taie bucăţi şi se aşează pe o farfurie. Se freacă lapţii într'o strachină cu o lingură de lemn, adăugând o linguriţă de muştar şi un gălbenuş sau două. Se pune untdelemn câte puţin, ca la maioneză. Se toarnă sosul peste peşte, punând împrejur măsline desărate, salată de cartofi, salată verde.

SCRUMBII MARINATE.

Pentru marinată se aleg scrumbii sărate, cu lapţi. Se ţin 24 ore în apă, ca să se desăreze, schimbând apa odată sau de două ori. Se curăţă, se scot oasele. Se taie bucăţi şi se aşează într'un borcan rânduri alternând de bucăţi de scrumbie, felii de ceapă şi felii de morcov tăiate subţiri. Se mai adaugă câteva masline undite, boabe de piper, boabe de muştar, o frunză două de dafin. Peste acestea se toarnă următorul sos: se freacă bine lapţii într'o strachină, se pune untdelemn puţin câte puţin, şi se subţie cu oţet până se face un sos albicios. Deasupra se toarnă de un deget untdelemn, se leagă borcanul, şi se lasă vre-o 5—6 zile să se marineze.

ROLL-MOPS.

Se aleg scrumbii sărate, cu lapţi. Se curăţă, se taie capul, şi se desfac în două în lungime, scoţând oasele. Se pun în lapte ca să se desăreze, şi se ţin 24 de ore la loc răcoros. Se scot din lapte, se şterg, şi peste fiecare jumătate de scrumbie se întinde puţin muştar. Se fac sul, cu pielea în afară, şi se fixează cu o scobitoare, ca să nu se desfacă. Deoparte se fierbe oţet, suficient cât să acopere peştele. Se aşează scrumbiile într'un borcan cu felii de ceapă, şi felii de morcov. Se adaugă o frunză de dafin, boabe de piper, şi boabe de muştar. Lapţii se freacă bine cu puţin oţet, se amestecă cu restul de oţet fierbinte, şi se toarnă cu totul în borcan. Se pune deasupra de un deget untdelemn, se leagă borcanul cu hârtie pergament, şi se lasă 5—6 zile să se marineze.

MĂSLINE MARINATE.

Se aleg masline mari, frumoase şi se fierb în câteva clocote, schimbând apa odată sau de două ori, ca să se desăreze. După ce s'au răcit se crestează fiecare maslin în lung şi se pun într'un borcan aşezând printre rânduri, la 1/4 kg. de masline o frunză de pătrunjel verde, o frunză de dafin, 2—3 felii de lămâie. Se toarnă deasupra oţet de vin fiert, răcorit şi potrivit de acru. Deasupra se pune un strat subţire de untdelemn bun. Borcanul se leagă, şi se poate păstra astfel câteva săptămâni.

MĂSLINE UMPLUTE.

Se aleg masline mari, frumoase, şi se fierb în apă, în câteva clocote, ca să se mai desăreze. Se crestează în lung, se scoate sâmburele, cu grijă ca să nu se sfarme maslina, şi se umple, ajutându-ne cu lingurița, fie cu puţină pastă de „anchois“ frecată cu unt, fie cu o compoziţie pregătită ca pentru „ouă umplute cu sardele“ (pag. 22). Se aşează maslinele pe farfurie, cu frunze de salată împrejur.

CIUPERCI MARINATE.

Se aleg ciuperci tinere, închise şi foarte proaspete. Se rupe cotorul, se spală, şi se stropesc cu puţină zeamă de lămâie, ca să se păstreze albe. Se undesc în apă cu sare, vre-o

15 minute. Se aşează în borcan, iar peste ele se toarnă oţet fiert, potrivit de sărat şi amestecat, după ce s'a răcorit, cu puţin muştar. Deasupra se pune de un deget untdelemn bun, se leagă borcanul, şi se ţine la rece 24 de ore, să se marineze.

SALATĂ DE ŢÂRI.

Se coc ţârii pe maşină şi se bat cât sunt calzi pe fundul de lemn, cu dosul unui cuţit sau cu pilugul dela piuliţă. Se curăţă de pieliţă, de oase şi se scarmănă în făşii subţiri de tot. Se opăresc cu oţet (la 6 ţâri ajunge ¼ de ceaşcă de oţet şi dacă e prea acru oţetul se îndoeşte cu apă) şi se amestecă cu foi de mărar alese şi spălate şi cu coade de ceapă verde tăiată mărunt. Inainte de a servi se adaugă untdelemn.

SALATĂ DE ICRE DE CRAP.

Icrele se spală, se scurg de apă şi se curăţă de pieliţe. Se sărează şi se pun într'o farfurie de tablă la foc, pe o cratiţă cu apă, amestecându-le din când în când, până se înroşesc. Deoparte se înmoaie în apă o bucată de miez de franzelă, se stoarce bine, se freacă cu puţin untdelemn şi apoi se amestecă cu icrele. Se bat cu o furculiţă şi se pune untdelemnul puţin câte puţin, şi lămâie după gust. La 200 gr. icre se adaugă cam 50 gr. miez de pâine şi 200 gr. untdelemn.

Sunt mult mai gustoase servite cu ceapă tăiată mărunt.

SALATĂ DE ICRE DE ŞTIUCĂ.

Icrele de ştiucă se pot pregăti spălate sau nespălate. Procedeul e acelaşi, doar că icrele spălate au culoare mai frumoasă, însă nu se leagă la bătut ca cele nespălate.

Icrele se spală şi se curăţă de pieliţe (acestea se mai aleg şi în timpul bătutului) apoi sunt puse cu sare într'o pânză rară şi se lasă cel puţin 12 ore la rece, ca să se scurgă complet de apă.

După ce sunt scurse, se pun într'un castron, unde vor fi bine bătute cu furculiţa. Inainte de a se începe lucrul se despart din ele ceva mai puţin de un sfert din cantitatea lor, şi se lasă la o parte. Celelalte sunt bătute cel puţin ½ oră, punându-se alternativ lămâie cât trebuie şi untdelemn, puţin câte puţin. Când sunt gata, se amestecă cu icrele lăsate la o

parte. Acestea fiind întregi, bob de bob, dau aspect frumos icrelor bătute. Se aşează pe farfurie, iar împrejur se pun măsline şi frunze de salată verde.

La 250 gr. icre, intră până la 500 gr. untdelemn.

SALATĂ DE ICRE NEGRE.

Salata se pregăteşte din icre tescuite, care trebuesc frecate într'o piuliţă de marmoră. Când nu avem piuliţă, se pot freca într'o strachină cu o lingură de lemn. Se adaugă miez de franzelă muiat în apă şi stors bine, cam de două ori cantitatea icrelor. Se freacă bine, până ce pâinea e complet amestecată cu icrele. Se adaugă untdelemn câte puţin şi lămâie. Dacă icrele nu sunt prea sărate, se mai adaugă sare după gust. Trebuesc frecate cel puţin o jumătate de oră. La 100 gr. icre, se cere cel puţin 200 gr. untdelemn.

Se aşează frumos pe farfurie şi împrejur se pune aspic tocat, felii subţiri de ridichi de lună şi frunze de salată.

Salata se poate îmbrăca în aspic. Pentru aceasta avem nevoe de o formă de tablă dreptunghiulară (pag. 345). Se procedează întocmai ca pentru salata rusească în aspic (pag. 31).

SALATĂ DE CREIER.

Se fierbe creierul (pag. 179). După ce s'a răcorit, se pisează în piuliţă de marmoră, sau se freacă într'o strachină şi se amestecă cu puţin miez de pâine muiat cu lapte şi stors. Se freacă bine cu lingura de lemn, adăugând câte puţin untdelemn odată. Se pune lămâie, sare şi piper după gust. Cine doreşte, poate să adauge înainte de a servi şi puţină ceapă tocată mărunt. Se aşează frumos pe farfurie, se pun împrejur foi de salată verde şi măsline.

SALATĂ DE CREIER CU SALATĂ VERDE.

Se curăţă un creier de viţel (pag. 179) şi se fierbe în apă cu sare, adăugând o ceapă şi puţin oţet. Se lasă să se răcească în apă. Se scurge, se taie felii, ce se pun într'un sos de oţet, untdelemn şi muştar.

Pe de altă parte se pregăteşte salata verde (pag. 39) amestecată cu puţin sos maioneză cu muştar, se aşează în farfurie, deasupra se pun feliile de creier, iar împrejur felii de ouă răscopt şi castraveţi în oţet.

SALATĂ DE MĂSLINE.

Se scot sâmburii, iar maslinele se dau prin maşina de tocat carne sau printr'o sită. Se face apoi întocmai ca salata de icre negre. Când salata e gata, se adaugă ceapă tăiată mărunt, iar împrejur se pun măsline, aspic sau frunze de salată.

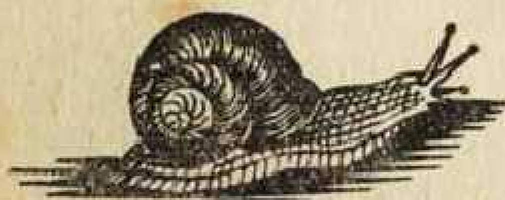
SALATĂ DE FASOLE USCATĂ.

Se fierbe fasolea uscată, se scurge şi se trece prin sită. După ce s'a răcorit se pun 2—3 linguri din această piuré într'o strachină, şi se bate bine cu o furculiţă, adăugând 100 gr. untdelemn turnat cu încetul şi zeamă de lămâie (poate fi înlocuită cu esenţă de lămâie, ce se găseşte în comerţ, de vânzare în sticluţe). Se potriveşte de sare. Când e gata, se amestecă cu ceapă tocată mărunt. E o salată puţin costisitoare, şi foarte gustoasă la zile de post.

SALATĂ DE RACI.

Se fierb racii (pag. 101). După ce s'au răcorit se curăţă, scoţând şi maţul din coadă. Se aşează gâturile şi labele pe o farfurie, în formă de piramidă. Cojile, după ce s'a îndepărtat stomacul, se pisează cu totul într'o piuliţă de marmoră. Se adaugă o bucăţică de miez de pâine muiat în zeama în care au fiert racii şi stors bine. Se pisează totul împreună, adăugând câte puţin oţet sau zeamă de lămâie şi apă în care au fiert racii. Se trece printr'o sită fină şi se freacă, mai adăugând untdelemn, puţin câte puţin, ca la maioneză. Se subţie, după plăcere, cu lămâie, sau zeamă dela raci, dacă nu e prea sărată. Se toarnă peste gâturile de raci aşezate în farfurie.

SALATĂ DE MELCI.



Se fierb melcii (pag. 105). Se scot din scoică cât sunt fierbinţi, cu un ac mare. Se pregătesc cu oţet, untdelemn, sare şi piper. Se servesc cu salată verde.

SALATĂ RUSEASCĂ.

Se pun într'un castron în cantităţile şi proporţiile dorite: cartofi şi morcovi fierţi, tăiaţi în cuburi cam de 1 cm., fasole

verde şi albuş de ou răscopt, tăiate în bucăţele mici, mazăre boabe. Deoparte se face următorul sos: se trec prin sită gălbenuşurile răscoapte rămase, se amestecă cu puţin muştar, se adaugă sare şi untdelemn puţin câte puţin, ca la orice maioneză. Se subţie cu lămâie sau cu oţet. Când e gata, se toarnă peste zarzavatul tăiat. Se amestecă şi se lasă la o parte vreun sfert de oră, ca să se îmbibe cu sos. Apoi se gustă şi se potriveşte după plăcere de acru şi de sărat.

Salata rusească poate fi servită în diferite chipuri:

1. *Cu maioneză:* Se aşează salata pe o farfurie lungă şi se netezeşte cu lingura. Se toarnă deasupra un sos gros de maioneză, iar împrejur se pun cozi de raci, felii de ou răscopt şi foi de salată verde.

2. *In aspic:* Se toarnă într'o formă dreptunghiulară (pag. 345) aspic cam de un deget, şi se lasă să se întărească. Din aspicul rămas deoparte, şi bine răcorit se toarnă cu o linguriţă câte puţin pe pereţii formei, ţinută înclinat, astfel ca aspicul întărindu-se, să se ţină de pereţi. Operaţia aceasta se repetă de 2—3 ori, până căpătăm pe pereţii laterali ai formei un strat gros cam de 1 cm.[1]). La mijloc se aşează salata, apăsând uşor cu o lingură ca să nu rămână loc gol între salată şi aspic. Se dă la rece. Inainte de a servi se bagă forma în apă caldă o clipă, se şterge şi se răstoarnă pe farfurie. Se aşează împrejur aspic tăiat mărunt.

3. *In roşii:* Se aleg roşii frumoase şi tari. Se taie capacul, şi se scobesc. Se presară înăuntru sare şi piper şi se pun pe o farfurie, cu gura în jos, să se scurgă, ţinându-le aşa vre-o ½ de oră. Se umplu cu salată, şi se aşează pe farfurie, pe un strat de salată verde, tăiată ca tăieţeii.

4. *Cu şuncă:* Se taie cu grijă felii egale de şuncă. Dacă cumpărăm şunca tăiată, o cerem puţin mai groasă, ca feliile să nu fie deloc sfărâmate. Din feliile de şuncă se fac cornete (ca orice cornete de hârtie) şi se umplu cu salată. De asemenea se pot face şi rulouri, punând câte puţină salată pe

---

1) Când dispunem de aspic din belşug, se poate îmbrăca forma mult mai lesne şi mai repede, şi anume: Se umple forma cu aspicul răcorit, lăsând-o numai de un deget goală. Se introduce forma într'un vas cu apă cu ghiaţă, având grije să nu intre apă înăuntru. Se ţine, până când aspicul începe să se prindă de pereţii formei. Se scoate din apă, se şterge cu o cârpă, şi se scurge într'alt vas aspicul rămas lichid. Se mai dă câteva minute forma pe ghiaţă, ca să se întărească de tot aspicul prins de pereţi şi se umple cu salată.

felia de şuncă, care se face apoi sul. Imprejur se pun ridichi de lună, aspic şi foi de salată.

5. *Cu peşte:* Se curăţă peştele şi se spală. Dacă e nisetru sau morun se taie de crud în felii potrivit de subţiri, care se fac sul, se leagă cu o aţă sau se fixează cu o scobitoare, ca să nu se desfacă şi se fierb cu zarzavat şi sare, ca orice peşte rasol.

La şalău se scoate carnea dela început de pe oase, se fac fileurile sul şi se fierb ca şi nisetrul, ori se fierbe întreg şi apoi se scot oasele.

Se aşează salata pe farfurie şi deasupra se pun rulourile de peşte, răcorite (şi fără aţe) sau şalăul întreg, după ce i s'au scos oasele. Imprejur se pun foi de salată verde.

SALATĂ CU ASPIC.

Se taie ca fideaua un rest de rasol de vacă, împreună cu puţină şuncă, 2—3 castraveţi în oţet şi 2 ouă răscoapte. Se potriveşte de sare şi piper. Se amestecă cu atât aspic, cât să le cuprindă bine pe toate. Se aşează într'o formă de tablă, cu gaură mare la mijloc, se dă la rece. După ce s'a prins bine se răstoarnă, iar la mijloc se aşează o salată de cartofi, sau altă salată după plac, amestecată cu puţină maioneză.

VINEGRETĂ (Salade de boeuf).

Se face întocmai ca salata rusească. Se adaugă însă carne rasol sau friptă, tăiată în bucăţele mici.

PIEPT DE PASĂRE CU SOS PICANT.

Pieptul de curcan tăiat felii e aşezat pe farfurie. Se toarnă deasupra un sos făcut întocmai ca la ouăle cu sos picant (pag. 23). Se poate pregăti şi din piept de găină rasol.

PEŞTE RASOL CU SOS PICANT.

Se poate face din nisetru, morun, cegă, şalău. Din peştele fiert se scot oasele cu grijă, se îndepărtează pielea şi se aşează pe farfurie. Deasupra se toarnă un sos ca la ouăle cu sos picant (pag. 23).

MAIONEZĂ DE PASĂRE CU ANDIVE.

Pieptul de curcan rece, curăţat de piele, e desfăcut în făşii mici şi e amestecat cu o cantitate dublă de andive spălate bine, tăiate în lungime, şi pregătite ca salată cu oţet şi untdelemn. Se aşează pe o farfurie, iar deasupra se toarnă un sos nu prea gros de maioneză cu muştar (pag. 48). Imprejur se pune aspic tocat şi felii de ouă răscoapte. Pieptul de curcan poate fi înlocuit cu rasol de găină.

CAP DE VIŢEL CU ASPIC.

Se curăţă foarte bine capul de viţel şi se pune să stea câteva ore în apă rece, schimbând apa de e nevoie, până nu mai rămâne nici o urmă de sânge. Capul trebue să fie bine cuprins de apă, căci partea care stă la aer se înegreşte. Se pune să fiarbă apă într'o oală încăpătoare (cam 4 litri pentru un cap mijlociu de viţel) adăugând o lingură de sare, o ceapă mare, 10—12 boabe de piper, două frunze de dafin şi 6 linguri de oţet. Când apa clocoteşte, se pune capul şi se lasă să fiarbă cam 2 ore la un foc mic. Se scoate capul, se desface carnea şi pielea de pe oase, se taie în bucăţi potrivite, se aşează într'o formă sau un castron împreună cu urechile.

Intre timp zeama se mai pune la foc şi se lasă să mai fiarbă, atât cât punând câteva picături pe o farfurioară, acestea se întăresc bine la rece. Se strecoară şi se limpezeşte, bătând cu încetul un albuş de ou (vezi la „aspic" pag. 478). Se strecoară încă odată printr'o pânză deasă, se toarnă peste carne şi se dă la rece să se întărească. Se răstoarnă, băgând forma o clipă în apă fierbinte.

CAP DE VIŢEL CU MAIONEZĂ.

Se pregăteşte şi se fierbe capul ca mai sus. Se curăţă carnea de pe oase, se aşează pe o farfurie. Se pregăteşte o maioneză cu puţin muştar (pag. 48) şi se toarnă deasupra. Imprejur se fac mici moviliţe alternând din aspic, capere, sardele de Lissa spălate şi fără oase, albuş şi gălbenuş de ou răscopt, toate tocate mărunt.

FRIGANELE DE CAP DE VIŢEL.

Bucăţele mici de cap de viţel fiert, rămase neîntrebuinţate, se taie potrivit şi se ţin câteva minute cu sare, piper, şi puţină

zeamă de lămâie. Se pregăteşte un aluat ca de clătite (pag. 307) se moaie fiecare bucăţică în aluat, şi se prăjeşte în untură multă, fierbinte. Se aşează pe farfurie, şi se presară pătrunjel verde tocat, şi rumenit cu puţin unt.

GALANTINĂ DE CURCAN.

Se curăţă şi se spală bine curcanul. Se taie aripele, picioarele şi gâtul, fără piele. Se taie pe şira spinării şi se desprinde pielea cu câtă carne se ţine pe ea.

Toată carnea de pe oase se trece de două ori prin maşină, împreună cu 2 kgr. de carne de viţel sau de purcel. Se freacă totul bine, mai adăugând o ceaşcă de zeamă de carne concentrată, 3—4 ouă, câteva ciuperci fierte în apă cu sare, piper. Se aşează pielea pe un fund, se întinde un strat de tocătură cam de 2 degete grosime. Deasupra se aşează fâşii de slănină crudă, ficat de pasăre, limbă afumată, bucăţi de piept de curcan crud. Se acopere cu restul de tocătură, se adună pielea, se coase, dând galantinei o formă rotundă. Se înveleşte strâns într'un şervet sau pânză subţire, care se leagă bine la capete. Se mai leagă şi la mijloc cu 2—3 rânduri de sfoară, ca să nu se desfacă şervetul. Se fierb oasele în apă cu zarzavat, până iese toată tăria din ele. Se scot oasele, se pune galantine în zeama clocotită, care trebue s'o acopere cu 2 degete deasupra şi se lasă să fiarbă 2½ ore la foc moale. Se dă deoparte şi se mai ţine o oră în zeama ei. Se scurge, se scoate şervetul care se clăteşte în apă fierbinte şi se înveleşte strâns galantina cum a fost mai înainte. Se pune la presă între două funduri de lemn cu o mică greutate deasupra. Se lasă până se răceşte de tot şi se scurge zeama. Se scoate din şervet, se pune 5 minute în gura cuptorului, se dă deoparte. Inainte de a servi, se taie felii, iar deasupra se toarnă aspic făcut din zeama în care a fiert. (Vezi *Cap de viţel în aspic).*

PIFTII DE PORC ŞI VIŢEL (Răcituri).

Piftiile se pot face din picioare şi urechi de porc şi din picioare de viţel. Mai gustoase sunt amestecate.

Se pun la fiert 2 picioare de porc şi 2 de viţel, toate bine spălate şi curăţate, într'un vas cu 2—3 litri de apă rece. Se lasă să fiarbă descoperite la foc mic, şi se ia spuma din când în când. Se sărează. Sunt gata atunci când carnea se desface

ușor de pe os. Se scot oasele înainte de a se răci și se așează carnea în farfurii. Se pot adăuga felii de lămâie și de ou răscopt. Zeama se curăță de grăsime și se încearcă dacă e destul de legată, punând câteva picături pe o farfurioară. Dacă acestea se întăresc bine la rece, se dă la o parte oala cu zeamă, care se lasă să se limpezească. Altfel se lasă pe foc, să mai dea câteva clocote. Cui îi place, poate să pună puțin usturoiu pisat în zeamă înainte de a fi strecurată. Aceasta e turnată peste carnea din farfurii și lăsată să se prindă. Inainte de a servi se pot răsturna, ștergând fundul farfuriei cu un șervet muiat în apă fierbinte.

PIFTII DE PASĂRE (Răcituri).

Se fac din curcan, gâscă, pui. Se curăță pasărea, se taie, alegând bucățile potrivite pentru piftii. Se pune apa să fiarbă într'o cratiță, potrivind să fie atâta cât să le cuprindă. Când apa dă în clocote, se pun labele și capul, apoi bucățile pe rând, nu odată, ca să nu iasă zeama tulbure. Se spumuesc, se adaugă puțină sare, lăsând să fiarbă la foc mic, până sunt gata, fără să se sfarme carnea. Se scot labele și capul, iar bucățile de pasăre se așează în farfurii. Se continuă întocmai ca mai sus.

PATÉ DE FICAT DE GÂSCĂ.

Se spală ficatul (maiul); se curăță cu grijă să nu rămâie nici o urmă de fiere, care poate amărî ficatul. Ca să rămâie alb se ține câteva ore în lapte. Intr'o cratiță se pune apă cu sare la fiert. Când apa clocotește, se dă drumul ficatului și se lasă să fiarbă vreo zece minute. Putem adăuga la fiert o bucată de grăsime de gâscă, sau, în lipsă, unt. Se încearcă de e gata cu o furculiță în partea mai groasă a ficatului. Dacă, apăsând, nu iese deloc sânge sau apă înroșită, ficatul e suficient de fiert. Se dă cu cratiță cu tot la o parte, se acopere și se lasă să se răcească în apă.

Când s'a răcit se scurge bine de apă, se taie din mijloc o bucată sau două, frumoase, de ficat, care se vor lăsa întregi în paté, iar restul se dă prin sită, împreună cu 2 gălbenușuri răscoapte.

Această pastă se pune într'un castron și se freacă bine, împreună cu o bucată bună de unt proaspăt (cam 150 gr. la un ficat frumos de gâscă) până se face ca o alifie.

Se așează pe farfurie bucățile de ficat rămase întregi, se pune deasupra pasta în formă de movilă netezind-o cu un cuțit muiat mereu în unt topit. Se garnisește cu aspic tocat mărunt. Se poate îmbrăca în aspic, întocmai ca salata rusească (pagina 30).

SPUMĂ DE FICAT IN ASPIC.

Se fierbe ficatul ca mai sus, punând la fiert un fir de cuișoare, 4 boabe de piper, 1/2 frunză mică de dafin și sare. Indată ce e gata se trece printr'o sită fină, se freacă, și se amestecă cu frișcă bine bătută, pusă câte puțină odată, în total 1/4 din greutatea ficatului. Se îmbracă o formă cu aspic (pag. 31), se așează ficatul, și deasupra se mai toarnă aspic. Se ține 2 ore pe ghiață, se răstoarnă, și se așează împrejur aspic tocat.

FICAT IN ASPIC.

Se fierbe ficatul (maiul) ca mai sus. După ce s'a răcit se taie în felii groase ca degetul. Se așează frumos pe farfurie, iar deasupra se toarnă aspicul. Operația aceasta se face la rece și pe masa unde se va lăsa aspicul să se răcească. Farfuria nu mai trebue mișcată, căci altfel se mișcă ficatul, și se strică ordinea făcută la început.

CREIER IN ASPIC.

Creierul e spălat și curățat de pielițe (pag. 179). Se fierbe în apă cu sare, se lasă să se răcească și se scurge bine de apă. Se taie felii și se așează în farfurii întocmai ca și ficatul.

ȘUNCĂ CU PATÉ IN ASPIC.

Se aleg câteva felii frumoase de șuncă, se îndepărtează partea grasă. Se unge fiecare felie cu un strat subțire de paté de ficat, se face sul și se pun pe farfurie una lângă alta. Se așează deasupra, după plăcere, felii de ou răscopt, de castraveți în oțet, sau de ciuperci fierte. Se îmbracă totul cu puțin aspic răcorit.

CROCHETE MICI DE CREIER ŞI ŞUNCĂ.

Se pregăteşte un aluat de clătite (pag. 307). Se spală un creier mic, se undeşte în apă clocotită şi după ce s'a mai răcorit se toacă destul de mărunt.

Deoparte se face puţin sos Bechamel (pag. 52) bine legat. Se amestecă cu creierul tocat, şuncă tocată şi resturi de carne de pasăre dată prin maşină. Se adaugă puţin şvaiţer sau parmezan ras, se potriveşte de sare. Se fac mici crochete, se dau prin făină, apoi prin aluat de clătite. Se frig în untură, se servesc fierbinţi.

CIUPERCI UMPLUTE (de post).

Se aleg ciuperci albe, frumoase şi potrivit de mari. Se spală, ţinându-le pe măsură ce le spălăm, în apă cu puţină lămâie, ca să nu se înegrească. Pe deoparte se aşează ciupercile într'o cratiţă pe maşină, punând în fiecare câte un praf de sare şi o linguriţă de untdelemn. Se acoperă, şi se ţin până se moaie. Pe de altă parte se toacă mărunt cotoarele şi se pun în altă cratiţă să se înăbuşe cu puţină sare şi untdelemn. Când sunt muiate bine şi scăzute se dau deoparte să se răcorească, se amestecă cu foi de pătrunjel tocat mărunt, cu piper praf, şi cu această tocătură se umplu ciupercile de asemenea răcorite. Se aşează pe farfurie, şi se servesc reci.

CIUPERCI UMPLUTE CU BRÂNZĂ.

Se pregătesc ciupercile ca mai sus şi se pun într'o cratiţă la foc să se moaie pe jumătate, punând în fiecare câte un praf de sare şi o bucăţică de unt. Cotoarele se toacă şi se dunstuesc de asemenea în altă cratiţă cu puţină sare şi unt. Deoparte se trece prin maşină sau printr'o sită rară puţină brânză de Brăila — să avem 2 linguri bune la 10—12 ciuperci mijlocii — se freacă bine să devie ca o pastă, se amestecă cu cotoarele tocate şi dunstuite şi cu pătrunjel sau mărar verde, tocat mărunt. Cu această pastă se umplu ciupercile, se presară cu parmezan ras, şi deasupra fiecăreia se pune o bucăţică mică de unt proaspăt. Se aşează într'un gratin, se dau la cuptor, ţinându-le până se rumenesc frumos deasupra. Se servesc fierbinţi.

PATEURI CU CIUPERCI ȘI OUĂ.

Se face forme mici din aluat franțuzesc, precum am arătat la pag. 301. Se fac însă ceva mai joase, iar când sunt coapte, capacul se taie cât se poate de mare. (Nu se va întrebuința la pateuri, în schimb se pot lipi câte două împreună, cu puțină marmeladă, sau orice fel de cremă și se servesc ca prăjituri).

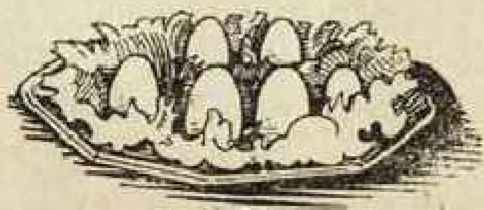
Deoparte se face un sos de făină (pag. 51). Când formele de aluat sunt coapte, fără să fie prea rumene, se taie capacele iar înăuntru se pun bucățele de șuncă, limbă fiartă, felii de ou răscopt, ciuperci tăiate felii și trase în unt, bucățele mici de creier fiert, iar peste acestea se toarnă o linguriță sau 2 de sos de făină. Se presară parmezan ras, se dă câteva minute la cuptor, să se rumenească deasupra și se servesc calde.

CAROLINE CU PATÉ DE FICAT.

Se pregătește pateul de ficat de gâscă (pag. 35). Se face un aluat pripit (pag. 310) din care se toarnă cu cornetul pe o tavă mici bețișoare. Se coc la foc iute. Când sunt coapte și bine crescute se taie la fiecare câte un capac și se umple cu pateul de ficat.

ȚIGARETE CU ANCHOIS.

Se face un aluat franțuzesc (pag. 301) și se întinde o foaie de 3—4 mm. grosime. Se taie benzi de lungimea foaiei, și late de 7—8 cm. (cât lungimea unui filé de anchois). Dinainte avem pregătite fileurile de anchois, desărate, și uscate cu o cârpă. Se așează un filé pe marginea benzii de aluat, se întoarce odată, astfel ca fileul să fie complet îmbrăcat în aluat. Se desparte sulul de restul benzii, se udă marginea cu apă și se apasă atât lateral, cât și la capete, ca să nu iasă anchois-ul din aluat. Se procedează la fel pentru celelalte filé-uri, se așează pe tavă, se ung cu ou și se coc la foc bun.



B. SALATE

SALATĂ VERDE.

Se spală salata în mai multe ape, se curăță de frunzele veștede și îngălbenite, se desprind frunzele unele de altele și se scurg bine de apă, fie scuturându-le într'o plasă specială de sârmă, fie punându-le pe un șervet curat și uscat. Se face într'un castron un sos din untdelemn cu lămâie sau oțet, proporția fiind de trei linguri de untdelemn la una de oțet, sare și un praf de piper alb. Cine dorește, poate adăuga și puțin muștar, atunci acesta trebuie frecat la început cu untdelemnul, turnat picătură cu picătură, și apoi subțiat cu lămâie sau oțet. Când sosul e gata, se pune salata, se amestecă cu furculița și lingura de salată. Deasupra se pun felii de ou răscopt. In acelaș fel se pregătește salata de marole, păpădie, andive, salata creață, etc.



Salata trebue pregătită cu puțin timp înainte de a fi servită, căci dacă stă prea mult se veștejește și pierde din gust. O salată veștedă, nepregătită, se împrospătează ținând-o vreo oră în apă rece.

SALATĂ VERDE CU SMÂNTÂNĂ.

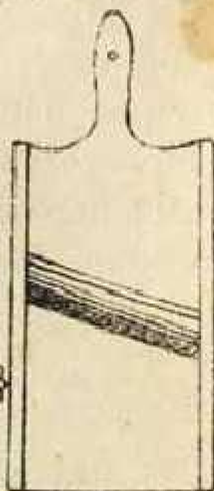
Se alege și se spală salata verde ca mai sus. Deoparte se amestecă, pentru o căpățână mare de salată, 2 linguri de smântână cu sare, piper, și lămâie sau oțet, după plăcere. Se toarnă peste salată și se amestecă ușor împreună

SALATĂ DE ANDIVE.

Se pregătește ca și salata verde.

SALATĂ DE CASTRAVEȚI.

Se curăță castraveții și se taie felii foarte subțiri. Se săreazā, ceva mai mult decât s'ar cere după gust. Se țin în castron vreo jumătate de oră, ca să lase apa. Se scurge apa, se pune untdelemn și oțet sau lămâie, piper alb și se amestecă.



Cuțit de tăiat castraveții.

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ.

Se taie varza foarte fin şi se săreazǎ. Se lasă să stea vre-o jumătate de oră. Se stoarce cu mâna de apă. Se pune untdelemn şi oţet şi se amestecă.

SALATĂ DE VARZĂ ROŞIE.

Se taie varza foarte fin. Deoparte se pune la foc să fiarbă oţet de vin îndoit cu apă şi cu sare cât trebue. Proporţia ar fi la o căpăţână mare de varză, o ceaşcă plină, de oţet cu apă. Se toarnă oţetul clocotit peste varză şi se amestecă bine câteva minute cu o lingură şi furculiţă de lemn sau de os. (Lingurile de metal coclesc îndată în oţet).

Varza astfel pregătită se poate ţine în borcane bine acoperite şi câteva săptămâni. Inainte de a servi la masă se adaugă untdelemn, 2 linguri pline la o farfurie de varză.

SALATĂ DE VARZĂ ROŞIE CU MERE.

Se taie varza foarte fin, şi se opăreşte cu oţet, după cum am arătat mai sus. Pe de altă parte, pentru o căpăţână mijlocie de varză, se rad pe răzătoare două mere mijlocii, ce se amestecă cu varza. Se adaugă 2—3 linguri de untdelemn. Se aşează varza în salatieră, iar pe margini se presară hrean ras. Salata astfel pregătită e mult mai fină la gust, ca cea numai de varză roşie.

SALATĂ DE SFECLĂ.

Sfecla pentru salată se poate pregăti fie coaptă la cuptor, fie fiartă. In acest din urmă fel, se spală şi se pune la foc cu apă rece, care trebue s'o cuprindă bine. Şi într'un fel şi altul e gata când înfigând o furculiţă sau un cuţit subţire, intră uşor, fără rezistenţă. După ce se răceşte se curăţă de coajă şi se taie în felii. Se săreazǎ şi se toarnă oţet. Se pot păstra astfel în borcane bine acoperite, la rece, câteva săptămâni. Inainte de a servi, cine doreşte, poate pune untdelemn şi hrean ras.

SALATĂ DE PRAZ.

Prazul se poate face salată crud sau fiert. In acest din urmă fel, se pune prazul curăţat şi tăiat în bucăţi de 5—6 cm.

cu apă fierbinte la foc şi se lasă să dea vreo două clocote. Prazul fierbe repede, şi se bagă de seamă să nu se sfarme. Deoparte se face sosul din untdelemn, oţet, sare şi piper, cu sau fără muştar, şi se toarnă peste prazul scurs de apă şi răcorit. Cu acelaş sos se face şi prazul crud.

SALATĂ DE CARTOFI.

Se fierb cartofii cu coajă şi încă fierbinţi se curăţă şi se taie în felii subţiri. Deoparte se pregăteşte sosul cu untdelemn, oţet, sare, piper, cu sau fără muştar, şi se toarnă peste cartofii încă fierbinţi, pentru ca aceştia să se îmbibe cu sos. După ce s'a răcit, cine doreşte pune felii subţiri de ceapă.

SALATĂ DE CARTOFI, FĂRĂ OŢET.

Se fierb cartofii, se curăţă şi se taie după cum am arătat mai sus. Deoparte se pregăteşte sosul din untdelemn, cu sare, piper, zeamă de lămâie, verdeţuri tocate, după gust, şi un păhărel de vin alb. Se toarnă peste cartofi şi se amestecă. La fel se poate pregăti salata de conopidă, fasole, ţelină, etc.

SALATĂ DE CARTOFI CU TARHON.

Se fierb cartofi chifle, se curăţă şi se taie felii potrivit de subţiri. Deoparte se face o maioneză cu muştar, bine potrivită de sare şi de acru, la care se adaugă mărar şi pătrunjel verde, tocat mărunt şi puţin tarhon. Se amestecă cu cartofii, se aşează în salatieră şi împrejur se pun felii de roşii sau ardei cruzi, tăiaţi mărunt.

SALATĂ DE FASOLE BOABE.

Se fierbe fasolea (pag. 237) cu un morcov, pătrunjel, o ceapă şi sare. Când e gata, se scurge bine, se scoate celălalt zarzavat şi cât e încă fierbinte se amestecă fasolea cu sosul de oţet şi untdelemn, pregătit deoparte. Se adaugă măsline şi felii de ceapă.

SALATĂ DE CARTOFI ŞI FASOLE BOABE.

Se amestecă fasolea şi cartofii fierţi şi se pregăteşte ca mai sus.

SALATĂ DE FASOLE VERDE.

Pentru salată se preferă fasolea grasă. Se curăţă, se spală şi se pune la fiert cu apă fierbinte şi puţină sare. Când e gata se scurge foarte bine de apă şi se amestecă cu sosul de untdelemn, oţet şi sare. Cine doreşte, adaugă mujdeiu de usturoiu (vezi pag. 49).

SALATĂ DE CONOPIDĂ.

Se curăţă conopida, se spală şi se pune la fiert cu apă clocotită şi sare (pag. 248). Să nu fie prea fiartă. Se scurge bine de apă şi se aşează în salatieră. Deasupra se toarnă sosul de oţet cu untdelemn, cu sau fără muştar.

SALATĂ DE CONOPIDĂ CU ROŞII.

Se pregăteşte conopida ca mai sus, amestecându-se în sos şi o lingură bună de pătrunjel verde tocat. Deoparte se taie câteva roşii frumoase felii şi o salată verde ca tăieţeii. Se aşează conopida în salatieră, se pune împrejur salata verde şi apoi feliile de roşii, peste care s'a presărat puţină sare.

SALATĂ DE SPARANGHEL.

Se curăţă sparanghelul de fibrele tari, şi se rupe cu mâna — nu cu cuţitul — în bucăţi de 3—4 centimetri. Rupând sparanghelul cu mâna, se alege din el numai partea fragedă, pe când cu cuţitul am tăia partea lemnoasă, care nu trebue întrebuinţată. Se fierbe sparanghelul cu sare, de preferinţă cozile deoparte şi vârfurile de alta, căci acestea fiind mai fragede, s'ar sfărâma fierbând prea mult. Cum sunt gata, se scurg, se aşează în salatieră, iar deasupra se toarnă sosul de oţet şi untdelemn, cu sau fără muştar.

SALATĂ DE ŢELINĂ.

Se curăţă ţelina, şi se taie ca fideaua. Se opăreşte cu apă clocotită cu sare. Se scurge bine, şi se amestecă fie cu un sos maioneză, fie cu un sos de untdelemn, oţet şi muştar.

SALATĂ DE NUCI CU ŢELINĂ.

Pentru această salată, care s'ar părea de un gust curios, şi totuşi plăcut, se cer cantităţi egale de nuci curăţate, ţelină, sfeclă şi mere renete.

Se opăresc nucile şi se curăţă de pieliţă. Se fierbe sfecla şi apoi se curăţă, se undeşte ţelina, se curăţă merele, şi se taie toate ca fideaua. Se amestecă cu un sos maioneză mai subţire făcut cu muştar şi lămâie. Se aşează în farfuria de salată, cu frunze de salată verde împrejur.

SALATĂ DE PĂTLĂGELE ROŞII.

Se aleg roşii rotunde, nu prea coapte şi de mărime potrivită. Se spală, se taie felii şi se aşează în farfuria de salată. Se face deoparte sosul de untdelemn, foarte puţin oţet, sare şi piper şi se toarnă deasupra fără să se amestece.

SALATĂ DE SPANAC.

Se alege spanacul şi se spală în multe ape. Se fierbe în apă cu sare, se scurge, şi se toacă nu prea mărunt. Se aşează în farfuria de salată, iar deasupra se toarnă un sos făcut din untdelemn, oţet, sare, piper. Imprejur se pun felii de ou răscopt.

SALATĂ DE COZI DE SPANAC.

Toate codiţele rupte dela spanacul ales pentru mâncare, se spală în câteva ape, controlând să nu fi rămas bucăţi de rădăcină sau cozi stricate. Se opăresc cu apă clocotită, lăsându-le câteva clipe în apă. Se scurg şi se amestecă cu un sos pregătit din untdelemn, oţet, sare şi piper. Castronul în care se face salata se freacă puţin cu un căţel de usturoiu tăiat în două. Deasupra se pun felii de ou răscopt.

SALATĂ DE CIUPERCI.

Se curăţă ciupercile, se spală şi se pun să fiarbă în apă cu sare şi puţin vin alb. Când sunt gata se scurg, se taie felii nu prea subţiri. Se face sosul din untdelemn, oţet, sare şi piper, ca pentru orice salată şi se amestecă. Se adaugă frunză de pătrunjel verde, tăiat foarte fin.

SALATĂ DE PĂTLĂGELE VINETE.

Pătlăgelele vinete se coc numai pe jăratec. Se ţin pe foc până încep să se moaie, şi se înegreşte coaja. Cât sunt încă fierbinţi se curăţă cu grijă de coajă, se spală bine în apă rece, ca să nu rămâie nici cea mai mică firimitură de coajă înegrită şi se pun pe un fund de lemn. Se apasă puţin cu mâna ca să se scurgă zeama şi apa din ele şi se toacă cu un cuţit de lemn. Se pun într'un castron, se sărează şi se bat bine cu furculiţa, punând untdelemn îndeajuns. La o vânătă mijlocie intră 100 gr. untdelemn. Oţet se pune după voie, deasemenea şi ceapă tăiată mărunt.

La începutul verii, când vinetele sunt încă scumpe, se sporesc cu dovlecei fierţi, în părţi egale.

Se aleg dovlecei tineri, fără seminţe, se rad de coajă şi se pun la fiert în apă sărată. Cum sunt gata se pun într'o pânză să se scurgă bine de apă. Trebue ţinuţi aşa cel puţin o oră. După ce s'au scurs, se toacă împreună cu vinetele şi se pregătesc ca mai sus.

SALATĂ DE ARDEI COPŢI.

Se aleg ardei graşi cât mai netezi. Se coc pe maşină, cu grijă ca să nu se ardă. Se pun într'o cratiţă, unii peste alţii, cu sare, se acopăr şi se lasă astfel vreun sfert de oră. Se curăţă de pieliţă, se spală bine în apă rece ca să rămâie foarte curaţi şi se scurg. Deoparte se face sosul cu untdelemn, oţet şi sare, se ia pe rând câte un ardei, se moaie bine în acest sos şi se aşează în farfuria de salată. De obiceiu se serveşte salata de vinete împreună cu cea de ardei, adăugând şi câteva felii de roşii.

SALATĂ BULGĂREASCĂ.

E o salată de vară, care se face din toate zarzavaturile ce se pot mânca crude ca: roşii, ardei, castraveţi, ceapă, tăiate toate în felii subţiri, la care se adaugă felii de cartofi fierţi. Se face sosul deoparte şi se amestecă. Se adaugă măsline şi felii de ouă răscoapte, iar împrejur se pun frunze de salată verde.

SCORDOLEA DE NUCI.

Se curăţă nucile de coajă şi se pisează bine într'o piuliţă de piatră. Se adaugă o bucată de miez de pâine albă, muiat

în apă şi stors şi puţin usturoiu după plăcere. Se freacă bine într'un castron, punând câte puţin untdelemn, până se face ca o cremă untoasă. Se adaugă sare şi puţin oţet sau zeamă de lămâie.

Se serveşte cu raci fierţi, cu rasol de pasăre, salată de castraveţi, de sfeclă, etc. Se poate servi şi ca sos, atunci se subţie cât trebue cu puţină apă.





CAPITOLUL II

SOSURI ȘI UNTURI

A. SOSURI RECI

SOS MAIONEZĂ.

Proporţia e de 100—150 gr. de untdelemn pentru fiecare gălbenuş. Punem 2 gălbenuşuri într'un castron, cu o jumătate linguriţă zeamă de lămâie, un praf de sare şi puţin piper alb. Se freacă cu o lingură de lemn, până ce gălbenuşurile sunt bine amestecate. Abia atunci începem să punem untdelemnul picătură cu picătură. Se freacă mereu, punând din când în când şi puţină lămâie. Când maioneza începe să se îngroaşe, putem începe a pune şi câte o linguriţă de untdelemn odată, dar nu mai mult.

Dacă se întâmplă să se taie în cursul pregătirei, punem un gălbenuş de ou într'un alt castron, începem să-l amestecăm cu o lingură de lemn şi apoi cu o linguriţă punem puţin câte puţin din maioneza care s'a tăiat, până e amestecată toată.

Una din cauzele care face ca uneori maioneza să se taie, e întrebuinţarea untdelemnului prea rece. Pentru aceasta iarna e bine ca untdelemnul să fie puţin încălzit înainte de întrebuinţare.

Dacă maioneza e reuşită dar prea groasă, o putem subţia cu o linguriţă de apă.

SOS MAIONEZĂ CU GELATINĂ

Se face sosul maionezei ca mai sus. Deoparte se moaie 3 foi de gelatină cu 2 lingurițe de apă fierbinte, și îndată ce e perfect topită se amestecă cu maioneza. Această maioneză fiind mai consistentă servește la îmbrăcat unele feluri ca salată rusească, pește rasol, etc. Se întrebuințează îndată ce a fost pregătită, până nu începe a se întări.

SOS MAIONEZĂ CU SMÂNTÂNĂ

Se pregătește sosul maioneză și când e gata se adaugă la la 2 gălbenușuri 2 linguri pline de smântână groasă. Sporește maioneza și în acelaș timp îi dă un gust fin.

SOS MAIONEZĂ CU MUȘTAR.

Se pune dela început, odată cu ouăle, în loc de piper, o linguriță de muștar de fiecare gălbenuș. Se lucrează ca și maioneza simplă. Și aci se poate pune când e gata, o lingură de smântână de fiecare gălbenuș.

SOS MAIONEZĂ CU TARHON.

Se face un sos maioneză cu muștar, ca mai sus, punând, de este nevoie ceva mai mult untdelemn, ca să fie foarte legat. Când e gata, se adaugă două lingurițe de tarhon, precum și un castravete în oțet, toate tocate mărunt.

SOS RAVIGOTE.

Se face un sos de muștar ca mai sus. Se adaugă o linguriță de tarhon, una de hațmațuchi, una de pătrunjel, una de cozi de ceapă verde, toate tăiate foarte fin.

SOS TARTAR.

Elementul principal în acest sos e șalota, un fel de usturoiu franțuzesc, cu gust de ceapă. Poate fi înlocuit la nevoie cu arpagic sau ceapă verde tânără.

Se face sosul maioneză cu muștar, ca mai sus. Se adaugă puțin arpagic, un castravete în oțet, o linguriță de capere și una de verdeață (tarhon și pătrunjel) toate tăiate foarte fin.

SOS DE OU.

Se fierb 2 ouă răscoapte. Se dă gălbenuşul prin sită, se pune o linguriţă de muştar, un gălbenuş crud, sare, puţină lămâie, şi se face cu untdelemn un sos ca cel de maioneză. Când e gata, se pune albuşul răscopt, un castravete în oţet şi puţine cozi de ceapă, toate tăiate foarte fin.

SOS DE SARDELE.

Se face sosul maioneză cu muştar ca mai sus. Se adaugă 2—3 sardele de Lissa curăţate, spălate şi tocate, câteva capere şi o linguriţă de pătrunjel, toate tăiate fin.

SOS DE MUŞTAR.

Se freacă 2 linguriţe de muştar cu 100 gr. untdelemn, turnat picătură cu picătură. Când e gata se subţie cu puţin oţet de vin, zeamă de lămâie sau cu apă.

SOS DE MUŞTAR CU TARHON.

Se amestecă 2—3 linguriţe de muştar, cu o linguriţă de zahăr pisat, şi se freacă, turnând 100 gr. untdelemn, picătură cu picătură. Se potriveşte sosul de acru şi de sărat, subţiindu-l, dacă e nevoie, cu puţin oţet, la urmă se adaugă 2 linguriţe de foi de tarhon tocat. Acest sos e foarte gustos, servit pe lângă şuncă, sau ouă răscoapte.

MUJDEIU DE USTUROIU.

Se curăţă câţiva căţei de usturoiu şi se sfărâmă cu puţină sare în piuliţa de lemn până se face ca o alifie. Se pune în sosieră şi se toarnă deasupra zeamă de carne sau apă.

SOS DE USTUROIU (Aioli).

Se strivesc în piuliţa de lemn sau şi mai bine într'una de marmoră, câţiva căţei de usturoiu. Se adaugă puţină boia de ardei, sare şi un gălbenuş. Se toarnă puţin câte puţin 150 gr. de untdelemn ca la maioneză şi zeamă de lămâie. Se freacă până totul devine o cremă.

B. SOSURI CALDE

SOS DE USTUROIU CU FĂINĂ.

Se face un rântaș alb din ½ lingură de unt și o lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne sau de zarzavat sau chiar apă. Se adaugă o lingură—două de oțet, sare și câțiva cățe: de usturoiu bine sfărâmați în piuliță. Se lasă să fiarbă 10 minute la foc mic. Se servește la rasol.

SOS DE MĂRAR CU SMÂNTÂNĂ.

Se face un rântaș alb din ½ lingură de unt și o lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de lapte. Se amestecă cu 2 linguri bune de smântână, mărar tocat fin și sare. Se ține la foc potrivit să dea câteva clocote mici. La foc mare, smântâna se taie. Se servește la rasol.

SOS DE MĂRAR CU OU.

Se trage o jumătate lingură de unt cu tot atâta făină. Se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se pune mărarul tăiat fin. Inainte de a se servi se pune puțin oțet de vin sau zeamă de lămâie și se bate cu un gălbenuș de ou.

SOS DE HREAN.

Se freacă un gălbenuș de ou cu o lingură de smântână. Se pune o lingură de hrean ras, puțină sare și oțet după gust. Se ține la foc într'alt vas cu apă fierbinte, fără să fiarbă, până se servește.

SOS DE ROȘII.

Se spală câteva roșii frumoase, se rup bucăți și se pun să fiarbă; se trec prin sită, se adaugă sare, o bucățică de zahăr, unt proaspăt cât o nucă și o coadă de pătrunjel verde. Se lasă să mai fiarbă până se îngroașe cât trebue. Inainte de a servi se scoate pătrunjelul.

*

Se face un rântaș alb cu o jumătate lingură de unt și tot atâta făină. Se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se adaugă

8—10 roşii frumoase şi coapte, rupte în bucăţi, o frunză de dafin, puţin pătrunjel verde, o bucăţică de zahăr, sare, cine doreşte şi piper. Se lasă să fiarbă la foc mic, până ce roşiile se fac ca o piurea. Se trece prin sită, se lasă să mai dea vreo două clocote. Dacă ni se pare prea gros, se mai subţie cu puţină zeamă de carne. După ce s'a luat de pe foc, se adaugă o bucăţică de unt proaspăt, cât o nucă.

Iarna se face acelaş sos, înlocuind roşiile cu 2—3 linguri de bulion de roşii.

*

Un sos uşor de făcut şi foarte gustos, dar trebue să fiarbă la foc potrivit cel puţin 2 ore. Se aleg 8—10 roşii mijlocii bine coapte, se spală, se taie în 2 şi se pun la foc cu o lingură de untdelemn, 2 bucăţele de zahăr, o rădăcină de pătrunjel, o ceapă mijlocie. Se lasă să fiarbă la foc potrivit 2—3 ore, mestecând din timp în timp ca să nu se prindă. Se trece prin sită. Se potriveşte de sare, piper şi se lasă să mai dea vreo două clocote.

SOS DE UNT (Olandez).

Ca să nu se taie în timpul pregătirei, sosul de unt trebue făcut la foc potrivit, sau mai degrabă la „bain-marie", adică cratiţa în care îl pregătim să stea în altă cratiţă mai mare, plină cu apă clocotită, pe marginea maşinei.

Trebue să pregătim dinainte pe o farfurie care ne stă la îndemână 200 gr. de unt proaspăt, tăiat în 6 bucăţele pe care le vom pune pe rând în sos. Şi tot gata pregătit să avem şi 3 gălbenuşuri. Se pune să fiarbă în cratiţa în care vom face sosul 2 linguri de oţet de vin cu una de apă, cu sare şi puţin piper. După vreo două clocote, o dăm deoparte. Adăugăm o linguriţă de apă rece şi gălbenuşurile, după ce oţetul s'a răcorit puţin. Se amestecă. Se pune cratiţa la „bain-marie" şi se adaugă pe rând bucăţelele de unt. Nu se pune următoarea decât după ce s'a topit cea dinainte. Din când în când se pune câte o linguriţă de apă rece, ca ouăle să nu se înfierbânte prea tare şi să se taie. Când e gata, se dă deoparte, se pune puţină zeamă de lămâie şi sare dacă mai trebuie. Se serveşte cald, la peşte.

SOS DE UNT CU FRIŞCĂ.

Se face sosul de unt ca mai sus şi se adaugă înainte de a servi 2 linguri de frişcă bătută.

SOS DE OU CU FRIŞCĂ (Sauce mousseline).

Se pun într'o cratiţă mică 3 gălbenuşuri, un praf de sare, unul de piper alb, unt proaspăt cât o nucă şi ½ linguriţă de zeamă de lămâie. Se aşează cratiţa în alta mai mare cu apă caldă (nu fierbinte) la foc mic. Se bate cu furculiţa până începe să se înfierbânte. Se dă cu totul deoparte, şi se adaugă, ca la sosul de unt, mici bucăţele de unt puse pe rând, în total 150 gr. Se bate mereu cu furculiţa, se ţine la cald pe marginea maşinei. Inainte de a servi se adaugă 3 linguri de frişcă bătută. Se serveşte pe lângă peşte, ouă, legume.

SOS DE FĂINĂ.

Se face un rântaş din ½ lingură de unt cu una de făină. Se stinge cu 2 ceşti de zeamă de carne. Se lasă să fiarbă la foc mic, amestecând mereu. Se adaugă frunze de pătrunjel şi dacă avem la îndemână pieliţe şi cotoare dela 4—5 ciuperci foarte bine spălate. Se lasă să fiarbă adăugând cu încetul încă o ceaşcă de zeamă de carne. Din când în când se ia cu o lingură pieliţa ce se formează la suprafaţă. Trebuie să fiarbă în totul cam o oră. Se trece prin sită, când e gata.

SOS FRANŢUZESC (Sauce poulette).

Se face un sos de făină ca mai sus. Trebue să fie potrivit de consistent. Când e gata se trece prin sită, se adaugă zeama dela ½ lămâie, unt proaspăt cât o nucă şi 2 gălbenuşuri bătute cu puţin sos deoparte într'un castron. Se serveşte îndată ce e gata, iar de trebue să aştepte, se ţine cald la „bain-marie" (pag. 20).

SOS ALB (Sauce blanche).

Adevăratul sos alb, după reţetele franţuzeşti, nu trebue să fiarbă, ca să nu prindă gustul de cleiu, pe care îl are de obiceiu făina fiartă.

Se pune o ½ lingură de unt să se înfierbânte într'o tigae.

Se adaugă o lingură de făină și se amestecă bine deoparte, nu pe foc, până rămâne pasta fără nici un cocoloș. Se pune iar pe marginea mașinei și se toarnă ½ l. de apă care clocotește și în care s'a pus sarea necesară. Se amestecă iute, fără să se mai pună pe foc. Se adaugă 2—3 bucățele mari cât nuca de unt proaspăt și zeama dela un sfert de lămâie. Se freacă până ce untul se topește și se face una cu sosul. Dacă sosul nu e imediat servit, nu trebue ținut la cald pe mașină, ca să nu fiarbă, ci la „bain-marie" (pag. 20). Lămâia se pune în momentul de a fi întrebuințat.

SOS BÉCHAMEL.

Acest sos, curent întrebuințat în bucătăria franceză, se face atât cu lapte, cât și cu zeamă de carne. Se înăbușe într'o cratiță cu o lingură de unt (cam 30 gr.) o ceapă mijlocie și un morcov potrivit, și una și alta tăiate mărunt; se țin până se moaie, fără să se rumenească. Se trage deoparte ½ lingură de unt cu o lingură de făină. Se stinge cu 1 l. de lapte sau zeamă de carne. Se adaugă sare, puțin piper alb, morcovul și ceapa înăbușită deoparte, puțin pătrunjel verde și o frunză de dafin. Se lasă să fiarbă la foc mic, cam trei sferturi de oră, amestecând să nu se prindă. Se trece prin sită deasă, apăsând ușor cu dosul lingurei, astfel ca să nu treacă și zarzavatul. Dacă nu e întrebuințat imediat, se lasă pe marginea mașinei stropit cu puțin unt proaspăt deasupra.

SOS CU OUĂ RĂSCOAPTE.

Se face un sos „Béchamel" ca mai sus. Se adaugă 2 ouă răscoapte tocate și puțină frunză de pătrunjel, tocat. Se servește cald, cu pește rasol.

SOS DE VIN.

Se pune într'o cratiță cu o lingură de unt, un morcov și o ceapă tăiate mărunt, câteva cozi de pătrunjel, puțin cimbru și o frunză de dafin. Se țin pe foc, amestecând până ce ceapa și morcovul încep să se rumenească. Se adaugă o lingură de făină, și se amestecă mereu ca să prindă și făina culoare. Se stinge cu 2 cești de zeamă de carne concentrată. Se adaugă un pahar de vin alb bun, o lingură de bulion de roșii și, dacă

avem, câteva cozi şi pieliţe de ciuperci bine spălate. Se ţine să fiarbă la foc potrivit, amestecând ca să nu se prindă. Se mai toarnă cu încetul încă o ceaşcă de zeamă de carne şi din când în când se ia cu o lingură pieliţa ce se face la suprafaţă, prin ridicarea untului. In total trebue să fiarbă cam 2 ore. Se trece prin sită înainte de întrebuinţare.

SOS MADERA.

Se face un sos de vin ca mai sus. Zeama de carne întrebuinţată trebue să fie foarte concentrată; înainte de întrebuinţarea sosului se adaugă, fără să mai meargă la foc, un păhărel de vin bun de Madera.

SOS DE CIUPERCI CU VIN.

Se face un sos de vin ca mai sus. Se strecoară. Se alege ¼ kg. de ciuperci, se spală bine şi se taie în bucăţele mici atât ciupercile, cât şi cozile, fără a curăţi pieliţele. Se pun la foc să se înăbuşe în puţin unt. Când încep să se moaie, se scurg de unt şi se pun să mai fiarbă în sosul de vin. Se serveşte cald.

SOS DE CIUPERCI CU SMÂNTÂNĂ.

Se spală şi se taie în felii subţiri ¼ kg. de ciuperci. Se pun să se înăbuşe pe foc cu jumătate lingură de unt. Deoparte se face un rântaş alb, dintr'o ½ lingură de unt şi o lingură de făină. Se stinge cu o ceaşcă de zeamă de carne. Se adaugă ciupercile înăbuşite, sare şi puţin pătrunjel tocat fin. Se lasă să fiarbă amestecând din când în când. Dacă ni se pare că sosul e prea gros, mai adăugăm zeamă de carne. Din timp în timp se ia cu o lingură pieliţa ce se formează la suprafaţă. Se mai adaugă 2—3 linguri de smântână şi se lasă să dea un clocot, dar la foc mic, ca să nu se taie smântâna.

SOS PENTRU FRIPTURI.

Se trage o lingură bună de făină cu o lingură de unt, ţinându-se la foc până începe să se rumenească. Se stinge cu o ceaşcă de zeamă de carne, la care s'a adăugat o lingură de oţet şi o linguriţă de muştar. Se lasă să dea un clocot. Se

trece prin sită. Deoparte se înăbuşe în unt câteva ciuperci tăiate felii, se amestecă cu sosul, adăugând şi puţin unt proaspăt cât o nucă. Dacă nu se serveşte imediat se ţine cald la „bain marie“ (pag. 20).

SOS PENTRU VÂNAT.

Se pun să se înfierbânte într'o cratiţă 2 linguri bune de untdelemn. Se pun, când e fierbinte, un morcov şi o ceapă tăiate mic, deasemenea câteva cozi de pătrunjel verde, o frunză de dafin, cimbru. Când încep să se rumenească, se scurge tot untdelemnul şi se adaugă o jumătate de pahar de oţet bun şi o jumătate de vin. Se lasă să fiarbă până scade pe jumătate.

Deoparte se face un rântaş din jumătate lingură de făină şi tot atâta unt. Se lasă să se îngălbenească făina. Se stinge cu $^3/_4$ l. de zeamă de carne. Se lasă să fiarbă în totul cam o oră jumătate la foc mic. Cu un sfert de oră înainte de a trece prin sită, se adaugă vinul fiert cu zarvavat şi câteva boabe de piper sfărâmate. Din când în când se ia cu o lingură pieliţa ce se formează la suprafaţă. Se trece prin sită înainte de a se servi. Dacă ni se pare prea gros, se subţiază în timpul fiertului cu puţină zeamă de carne.

SOS PICANT.

Se pune la fiert un pahar de oţet potrivit de acru cu o ceapă mijlocie tăiată fin, se lasă să scadă pe jumătate. Deoparte se face un rântaş rumenit, din jumătate lingură de unt jumătate lingură de făină. Se stinge cu trei ceşti de zeamă de carne. Se adaugă oţetul fiert. Se lasă să fiarbă împreună un sfert de oră. Se trece prin sită. Se adaugă înainte de a servi 2—3 castraveţi în oţet şi câteva capere, puţină frunză de pătrunjel toate tocate, şi piper praf.

SOS CALD DE MUŞTAR.

Se taie 2 cepe mari şi se pun într'o cratiţă cu o lingură de unt. Se lasă să se moaie, fără să se rumenească. Se adaugă un vârf de lingură de făină, şi după ce e puţin îngălbenită, se stinge cu 2 ceşti de zeamă de carne. Se adaugă un pahar de vin alb fiert deoparte şi scăzut. Se lasă să fiarbă 20 de minute şi se ia pieliţa ce se formează la suprafaţă. Inainte de a

servi se adaugă o linguriță de muștar, muiat cu puțină zeamă, un praf de piper și un vârf de cuțit de zahăr. Se trece prin sită. Se servește cald.

SOS DE SARDELE DE LISSA.

Se face un rântaș puțin rumenit dintr'o lingură de unt, o lingură de făină și o ceapă tăiată mărunt. Se curăță 2—3 sardele de Lissa, se taie mărunt. Se amestecă bine cu rântașul, se stinge cu 2—3 cești de zeamă de carne clocotită. Se trece prin sită rară. Inainte de a se servi, se adaugă puține capere tocate, un praf de piper și o lingură de oțet. Se servește cald.

SOS DE RACI.

Se iau cojile dela 15—20 raci fierți. Se pisează și se freacă cu 200 gr. unt proaspăt. Se pune la fiert cu 2 cești din zeama limpezită în care au fiert racii, și se lasă să fiarbă vreo 20 minute. Se strecoară fierbinte printr'o sită rară și se lasă să se răcească la loc foarte răcoros. Untul deasupra se întărește și e luat deoparte fără zeamă.

Se face deoparte un rântaș alb cu ½ lingură de unt și una de făină. Se stinge cu 3 cești de zeamă limpezită în care au fiert racii. Se adaugă o linguriță de boia de ardei, untul de raci întărit și puțină zeamă de lămâie. Se trece totul încă odată prin sită. Inainte de a servi se adaugă gâturile și labele dela câțiva raci, curățate și tăiate mărunt. Se servește cald.

C. UNTURI

UNT COLORAT.

Untul colorat se întrebuințează pentru diferite garnituri. Se poate colora roșu cu zeamă de sfeclă și anume se trece sfecla prin răzătoare și se adaugă foarte puțină apă fierbinte cu câteva picături de oțet, atât cât să cuprindă sfecla rasă. Se stoarce totul bine printr'un tifon. In această zeamă roșie, rece, se spală untul bine, amestecându-l cu o lingură de lemn, fără să-l frecăm spumă. Se adună la un loc pe o farfurioară și se dă la ghiață.

Untul se poate colora verde cu frunză de spanac. Se alege

aceasta foarte proaspătă, se spală şi se toacă cu cuţitul pe fund de lemn. Se toarnă puţină apă fierbinte, cât să cuprindă foile tocate. Se pun să dea un clocot, apoi se storc bine print'un tifon şi după ce zeama s'a răcit se spală cu ea untul ca mai sus. Galben se poate colora cu puţină zeamă de şofran.

UNT CU VERDEAŢĂ.

Se toacă fin puţină frunză de pătrunjel, se amestecă cu untul proaspăt, fără să se frece. Se adaugă un praf de sare, piper şi câteva picături de zeamă de lămâie. Se lasă să se întărească la ghiaţă, se dă forme mici rotunde şi se aşează pe friptură înainte de a o servi la masă.

UNT DE ROŞII.

Se curăţă câteva roşii de coji, şi de seminţe, se scurg de zeama ce-o lasă, şi se freacă într'o strachină cu o lingură de lemn cu jumătate din cantitatea lor de unt. Se trece prin sită şi se dă la rece.

UNT DE TARHON.

Se face ca şi untul de roşii; se adaugă înainte de a începe a freca şi câteva foi de tarhon opărite şi bine scurse.

UNT DE USTUROIU

Pentru o lingură de unt proaspăt, se curăţă 2—3 căţei de usturoiu. Se pisează usturoiul în piuliţă de lemn, se amestecă cu untul, şi se trece prin sită.

UNT PICANT.

Se amestecă 100 gr. de unt proaspăt cu o lingură de muştar bun, 1 sau 2 gălbenuşuri tari trecute prin sită, un praf de sare, piper. Se freacă totul bine, adăugând şi o lingură de untdelemn, turnat cu picătura. Se păstrează la ghiaţă. Se întrebuinţează la sandwich-uri.

UNT DE SARDELE.

La 150 gr. de unt, se pun 7—8 sardele de Lissa, sărate. Se spală sardelele cu puţină apă rece. Se scurg bine. Se rade

cu un cuţitaş ascuţit pieliţa, se despică în două şi se îndepărtează oasele. Se pisează apoi bine într'o piuliţă de piatră, şi când sunt sfărâmate se adaugă untul, frecând până ce totul e bine amestecat. Se pune un praf de piper sau boia de ardeiu. Se trece printr'o sită fină şi se păstrează la rece.

Untul de sardele se poate pregăti şi cu pastă de sardele, cumpărată în tuburi (tub de „anchois"). Se amestecă untul cu puţină pastă.

UNT DE RACI.

Se fierb racii (pag. 99) şi după ce s'au răcit se curăţă de coji, care singure vor fi întrebuinţate la pregătirea untului. Pentru 150 gr. de unt proaspăt se ia cam 300 gr. de coji de raci, la care se poate adăuga grăsimea dinăuntru după ce s'a înlăturat cu grijă stomacul şi cele două pietre albe. Cojile scurse se pisează bine de tot în piuliţă, se adaugă untul proaspăt, cu care se amestecă. Se pun 3—4 picături de roşu vegetal. Se trece printr'o sită fină de păr, se adună pe o farfurioară şi se dă la rece.

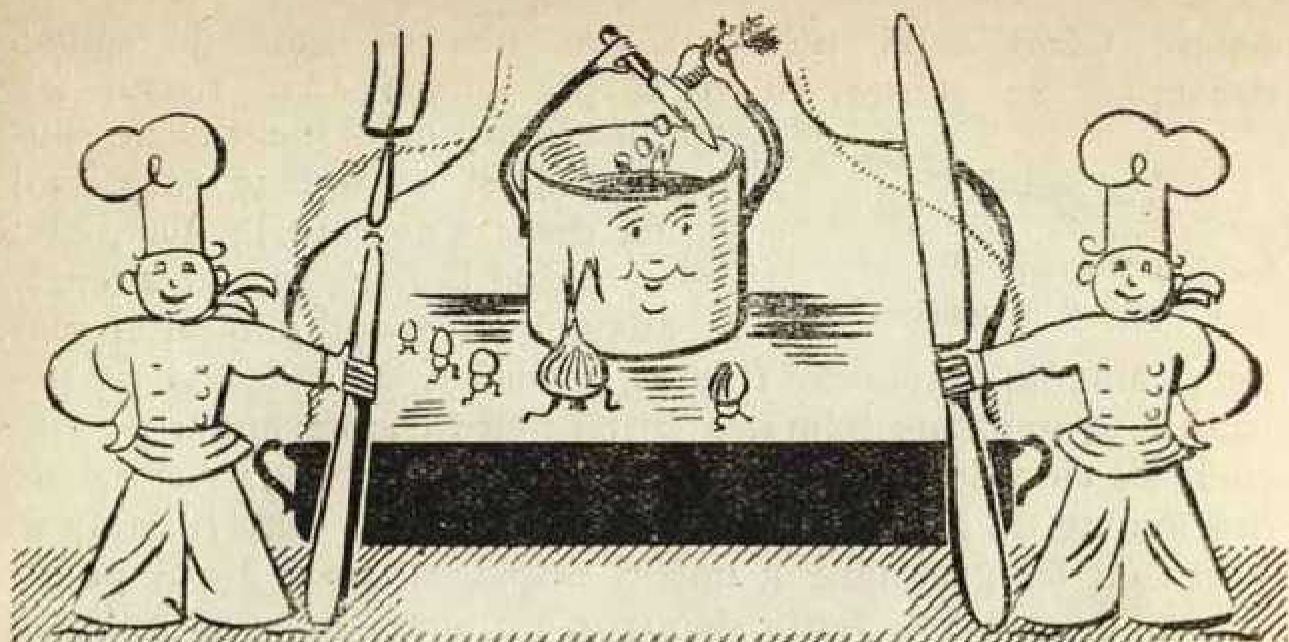
*

Se pisează ca mai sus cojile cu untul fără să se adauge roşu vegetal. Se pune împreună într'o cratiţă mică, la foc potrivit, amestecând într'una până untul începe să fiarbă şi să se coloreze puţin în roşu.

Se toarnă totul printr'o pânză într'un vas cu apă foarte rece. Se stoarce până nu mai rămâne de loc unt. Acesta pe măsură ce cade în apă se întăreşte. Se adună o lingură, se scurge de apă şi se ţine la rece până la întrebuinţare.

UNT PENTRU PEŞTE.

Se undeşte în apă cu sare o mână de creson, una de spanac, puţină verdeaţă şi 2 fire de arpagic toccat. Se limpezesc cu apă rece, se scurg, şi se toacă mărunt împreună cu 2 castraveţi în oţet, câteva capere şi 4 sardele de Lissa. Se amestecă, se adaugă 2 gălbenuşuri tari, 2 gălbenuşuri crude şi 200 gr. de unt. Se freacă bine împreună, adăugând cu încetul 1 dl. de untdelemn şi se trece printr'o sită fină. Se potriveşte de sare şi piper, şi se păstrează la rece. Se întrebuinţează pentru garnitură la peştele servit rece.



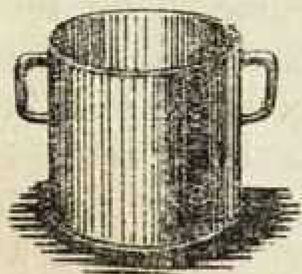
CAPITOLUL III

SUPE ȘI CIORBE

SUPĂ DE CARNE.

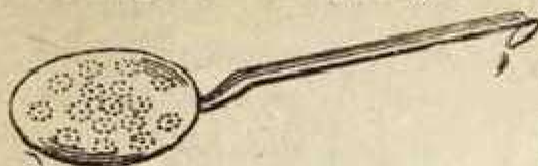
Pentru a pregăti o supă gustoasă pentru 6 persoane, e nevoie cam de 1½ kg. de carne la care trebue adăugat o bucată de os cu măduvă. Carnea cea mai potrivită pentru supă e pulpa și partea dela coadă cu os, dar să fie grasă.

Se pune la foc mic, într'o oală descoperită 1½ kg. de carne și o bucată bună de os cu 4 litri de apă. Ca să fie supa mai gustoasă, se pune cu apă rece la foc, când ții însă să fie rasolul mai bun, se pune cu apă fierbinte. Și într'un fel și în altul, se pune oala pe foc potrivit, să fiarbă în clocote mici, numai așa va ieși sucul treptat din carne și supa va fi limpede. După ce dă de câteva ori în clocote, se ia spuma cu o lingură cu găuri și se toarnă o lingură de apă rece. Aceasta face să se mai ridice un rând de spumă la suprafață, care e iarăși curățată. Operația aceasta se repetă încă



Oală de supă

odată. Când supa nu mai are nici o urmă de spumă deasupra, se șterge cu o cârpă umedă, dar foarte curată, marginea oalei înegrită de spuma uscată, și se adaugă sare, mai puțină decât s'ar cere la gust, căci supa scăzând la fiert, se mai sărează. Se adaugă zarzavatul curățat și spălat și anume: 1 morcov frumos, o bucată de rădăcină de pătrunjel, o jumătate țelină, o ceapă mare coaptă întâiu pe mașină, și, cine dorește, 2—3 bucățele de praz. Cu jumătate de oră înainte de a fi supa gata, se adaugă 2—3 cartofi curățați. Varza dă un gust tare și uneori displăcut supei. Dacă ții s'o adaogi la zarzavat, fierbi deoparte un sfert de varză mijlocie și o pui în supă numai când aceasta e aproape gata. Se pot adăuga la supă, odată cu zarzavatul, și măruntae de pasăre, când avem la îndemână. După ce s'au pus toate acestea se acopere oala, ca supa să nu scadă prea tare, lăsând totuși o mică deschizătură și se lasă să fiarbă la foc potrivit până e gata. Trebue să fiarbă neîntrerupt cel puțin 3 ore, dar mai cu seamă nu în clocote mari. Când e gata, se strecoară și numai atunci i se adaugă garnitura cu care dorim s'o servim la masă.


Lingură de spumuit.

SUPĂ DE PASĂRE.

Se pregătește din clapon sau găină. Se curăță pasărea bine, să nu aibă tulee și se face întocmai ca supa de carne. Se servește cu aceleași garnituri sau se drege cu gălbenuș de ou și puțină lămâie.

SUPĂ LA CEȘTI (**Consommé**).

Supa servită în cești, cu garnitura deoparte, e un fel ce se poate da la mesele cele mai alese. Se face însă mult mai concentrată ca supa obișnuită de carne. Se pregătește o supă de carne, cum am arătat mai sus. Se strecoară, se lasă să se răcească, și se înlătură grăsimea de deasupra. Se pune din nou la foc adăugând la 2½ l. de supă 400 gr. carne macră de la coadă, tăiată bucățele, un morcov, și partea albă dela un praz. Se lasă să fiarbă o oră jumătate, nu mai mult, la foc mic, spumuind, dacă e nevoie. Se strecoară printr'o pânză fină. Supa trebue să fie foarte limpede. Se servește cu pateuri de carne, gogoșele de parmezan, etc.

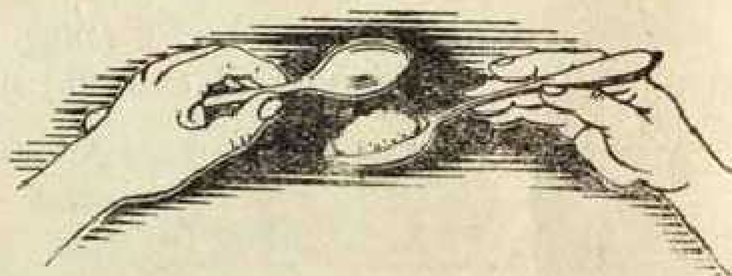
SUPĂ CU GRIŞ.

Când supa e gata, se strecoară jumătate din ea într'o oală mai mică şi când aceasta clocoteşte se toarnă cu o mână câte puţin griş, iar cu o lingură se amestecă, ca să nu se facă cocoloşi. Pentru 6 persoane e suficient o ceaşcă de cafea neagră obişnuită, plină cu griş. Intr'un sfert de oră e gata. Se adaugă şi restul de supă. Se serveşte, cine doreşte, cu frunză verde de pătrunjel, tăiată fin.

SUPĂ CU OREZ.

Se alege orezul, se spală şi se pune la fiert în supa strecurată. Se amestecă din când în când cu lingura, ca să nu se prindă de fund. Orezul fierbe în jumătate de oră şi pentru 6 persoane ajung 3 linguri de orez. Cine doreşte, pune lămâie la masă.

SUPĂ CU GĂLUŞTE DE GRIŞ.



Se freacă o lingură rasă de unt, la care se adaugă 2 gălbenuşuri, frecând mereu până se face ca o cremă. Se pune grişul câte puţin, sare şi la urmă albuşurile bătute spumă şi un vâ f de linguriţă de bicarbonat. Pasta trebuie să aibă consistenţă unei smântâni foarte groase.

Se strecoară supa într'o cratiţă destul de mare ca să nu vină găluştele unele peste altele şi să se sfarme. Când supa clocoteşte, se ia cu o linguriţă din pasta de griş şi se dă drumul în supă. Prima găluşcă se face de încercare. Dacă nu se sfarmă la fiert, înseamnă că pasta e potrivit de tare. Dacă se sfarmă, se mai pune puţin griş într'însa. Se dă drumul la toate găluştele, se acopere şi se lasă să fiarbă la foc potrivit. In douăzeci de minute sunt fierte. Când sunt gata, se iau cu lingura de spumuit, se pun în castron cu grijă să nu se sfarme şi se strecoară deasupra supa în care au fiert, adăugând şi restul de zeamă care l-am ţinut la cald. Cantitatea de mai sus e socotită pentru 6 persoane.

SUPĂ CU TĂEȚEII.

Se face un aluat de tăieței (pag. 299). Se întinde cu sucitorul pe masa de aluat o foaie de grosimea unei muchi de cuțit, și se lasă puțin să se sbicească, fără să se usuce de tot. Se face un sul de vreo 5 cm. de lat și se taie fin cu un cuțit ascuțit. Se resfiră ușor cu mâna și se lasă să se usuce bine înainte de a fi întrebuințați. E mai practic să-i avem pregătiți cu o zi mai înainte. Se pune la fiert supa într'o cratiță și când clocotește se dă drumul tăieteilor. Fierb într'un sfert de oră. Cantitatea făcută dintr'un ou ajunge la 6 persoane.

SUPĂ CU TĂIEȚEI DE CARNE ȘI CIUPERCI

Se taie ca tăieteii puțin piept de pasăre (fiert sau fript), câteva felii de limbă fiartă, și câteva ciuperci fierte. Se pun toate în supă, să dea împreună un clocot.

SUPĂ CU PĂTRĂȚELE.

Se face un aluat de tăieței (pag. 299). Se împăturește foaia în patru și se taie pătrate cam de un centimetru. Se fierb întocmai ca tăieteii.

SUPĂ CU PĂTRĂȚELE DE OU

Se bat într'un castron 3 ouă întregi, cu un praf de sare și unul de piper alb. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne. Se toarnă compoziția într'o formă unsă cu unt, și se fierbe la cuptor, la „bain-marie"", ca și crema de vanilie, (pag. 402). E gata, atunci când înfigând un cuțit, acesta iese curat. Se lasă să se răcească, se răstoarnă, și se taie în mici pătrățele. Se adaugă în supă înainte de a servi.

SUPĂ CU PĂTRĂȚELE DE PARMEZAN.

Se freacă 2 gălbenușuri cu un praf de sare, și 40 gr. de parmezan. Se adaugă cele două albușuri spumă și 2 linguri rase de făină. Se întinde subțire într'o tavă pe o hârtie bine unsă cu unt și se coace la cuptor la foc iute. După ce s'a răcorit se taie pătrățele. Se servesc cu supa, la masă.

SUPĂ CU GOGOŞELE DE ALUAT.

Se face un aluat ca pentru tăieţei. Se întinde foaia, se unge cu ou şi se îndoaie în două. Cu o formă mică cât un ban se taie mici rotocoale, care se rumenesc într'o cratiţă în untură multă. Se servesc cu supa la masă.

*

Se pregăteşte compoziţia ca pentru „Gogoşi din aluat pripit (pag. 310) din ½ pahar de apă, 50 gr. unt 100 gr. făină, 2—3 ouă, un praf de sare şi unul de piper alb. La urmă se adaugă 2 linguri de parmezan ras. Se ia cu linguriţa foarte puţin din compoziţie aşa ca gogoşile să fie mici cât aluna. Se rumenesc în untură, se scurg pe un şervet; se servesc cu supa la masă.

*

Se pregăteşte compoziţia întocmai ca mai sus, cu sau fără parmezan. Cu cornetul de pânză se toarnă gogoşele foarte mici pe o tavă, şi se coc la cuptor. Când sunt aproape gata se potoleşte focul şi se mai ţin până sunt bine uscate. Se servesc ca mai sus.

SUPĂ CU TURNĂŢEI.

Se freacă într'o strachină un ou cu o lingură bună de făină cât să se facă aluatul ca o smântână. Se pune sare. Se toarnă cu încetul în supa care clocoteşte la foc. In zece minute sunt gata.

SUPĂ CU PAI.

Se freacă 2 ouă cu atâta făină încât să obţinem un aluat ca o smântână. Se pune sare. Se încinge untură mai multă într'o cratiţă mică. Cu cornetul de hârtie se toarnă din compoziţie, lăsând să curgă un fir subţire, care se rumeneşte în untură. Se întorc uşor cu furculiţa. Se scot când sunt destul de rumene. Se pun în farfurie în momentul când servim supa.

SUPĂ CU FRECĂŢEI.

Se face dintr'un ou, făină şi o lingură de lapte, un aluat potrivit de tare. Se lasă puţin să se sbicească. Se dă pe răzătoarea rară. Se lasă să se usuce pe masa de aluat. Se fierb în supă ca şi tăieţeii.

SUPĂ CU CLĂTITE.

Se fac clătite obişnuite, dintr'un ou (vezi pag. 307), se fac sul câte două, şi se taie în făşii late cam de jumătate centimetru. Se pun în supă în momentul când va fi servită la masă.

SUPĂ CU PUF DE OU.

Se freacă bine 2 gălbenuşuri cu o linguriţă plină de făină şi puţină sare. Se bate albuşul spumă, se amestecă împreună şi se toarnă tot deodată într'o cratiţă mare, în care am strecurat supa clocotită. Se acopere, se lasă să fiarbă 10 minute. Trebue servit imediat ce e gata, ca să nu se lase.

SUPĂ CU GĂLUŞTE DE OREZ.

Se alege şi se spală o jumătate de ceaşcă de orez. Se pune la fiert cu o ceaşcă şi jumătate de lapte şi o bucăţică de unt proaspăt. Se sărează. Se fierbe, mai tare ca orezul cu lapte obişnuit. Se ia de pe foc şi se amestecă cu 2 ouă, puse pe rând. Când s'a răcit cu totul, se ia cu linguriţa din pastă şi se fac mici cocoloşi cu mâna, se dau prin făină şi se pun la fiert în apă clocotită, cu puţină sare. Când sunt gata, se scot cu lingura de spumuit, se scurg şi se pun în castron. Deasupra se strecoară supa.

SUPĂ CU GĂLUŞTE DE FICAT.

Se curăţă de vine şi de piele 125 gr. de ficat şi se trece prin maşina de tocat. Deoparte se freacă o lingură de unt proaspăt cu 2 ouă întregi, până se face ca o cremă. Se pune sare şi puţin piper alb şi se amestecă cu ficatul. Se mai adaugă atâta pesmet fin până se face un aluat potrivit de tare. Se ia cu linguriţa din el şi se fac mici găluşte, care sunt trecute în făină. Se fierb vreo jumătate de oră în supă, pe foc potrivit.

SUPĂ CU GĂLUŞTE DE CREIER.

Pentru 6 persoane se fierbe o jumătate de creier de viţel. Deoparte se freacă 2 linguri de unt cu 2 ouă întregi şi un gălbenuş. Se mai adaugă o pâiniţă curăţată de coajă, muiată în lapte şi stoarsă, o lingură de pesmet, sare, un praf de piper

alb. Se amestecă totul cu creierul tocat, se freacă bine. Din această pastă se iau găluşte mici, care se pun să fiarbă în supă vreo 10 minute.

SUPĂ CU GĂLUŞTE DE CARTOFI.

Se fierb 2—3 cartofi mijlocii, se curăţă de coajă şi se trec prin maşina de tocat sau prin răzătoare. Se freacă o lingură de unt, se adaugă 2 ouă întregi, o lingură de făină, sare, puţin piper alb şi se amestecă cu cartofii. Se pune la fiert o găluşcă de încercare. Dacă e prea tare, se adaugă puţin lapte, dacă e prea moale încă puţină făină. Se formează găluştele cu mâna, se dau uşor prin făină, se pun la fiert în apă clocotită; în 10 minute sunt gata. Se scurg, se pun în castron, iar deasupra se toarnă supa.

SUPĂ CU GĂLUŞTE DE BRÂNZĂ.

Se freacă o jumătate lingură de unt cu 4 linguri pline de parmezan sau caşcaval ras. Se adaugă miezul dela o franzeluţă muiat în lapte şi stors, 3 gălbenuşuri şi 2 albuşuri spumă, o lingură de făină, sare. Se freacă bine la un loc; se fierbe o găluşcă de încercare. Dacă e prea moale, se mai adaugă făină, dacă e prea tare, al treilea albuş. Se fac găluştele cu linguriţa şi se pun să fiarbă 10 minute.

SUPĂ DE ZARZAVAT.

Se taie fin ca tăieţeii: un morcov mijlociu, o rădăcină de pătrunjel, o bucată de praz şi 2—3 cartofi mijlocii tăiaţi ceva mai groşi. Se pun la fiert în supă strecurată. Se adaugă sare câtă trebue.

*

Se taie ca tăieţeii, un morcov, o rădăcină de pătrunjel, o bucată de praz, ½ ţelină, şi 2—3 cartofi mijlocii. Se încinge într'o cratiţă o jumătate lingură de unt, se pune tot zarzavatul, afară de cartofi, amestecând cu lingura, până se moaie, fără să se rumenească. Se toarnă deasupra apă, se lasă să dea în clocot, şi când e zarzavatul aproape fiert, se adaugă şi cartofii. Se potriveşte de sare. Când e gata, se toarnă deasupra zeama de carne, şi se lasă să mai dea împreună un clocot.

*

Se curăță și se taie felii subțiri un morcov, un pătrunjel, 2 cartofi. (De preferat sunt cartofii noi, cât mai mărunți, care se lasă întregi). Se fierb separat în apă cu sare. Se fierbe de asemenea o mână de mazăre boabe, câteva fasole verzi tăiate bucățele și câteva buchete de conopidă. Se scurg, se pun în supa de carne foarte concentrată și se lasă să dea împreună un clocot. Inainte de a servi se presară pătrunjel verde tocat.

SUPĂ DE ZARZAVAT, DE POST.

Se fierb într'o oală în apă cu sare: un morcov, un pătrunjel, 2—3 cartofi tăiați felii, cu o mână de mazăre, una de fasole verde, un dovlecel tăiat bucăți, și câteva buchete de conopidă. Deoparte se face un rântaș din jumătate lingură de făină cu puțin undelemn. Se amestecă încetul cu supa, la care se mai adaugă 2—3 roșii curățate de pieliță, și tăiate bucăți. Se potrivește de sare. Se ține să dea împreună câteva clocote.

SUPĂ FRANȚUZEASCĂ CU ZARZAVAT.

Se taie fin ca tăieteii un morcov, o rădăcină de pătrunjel, un sfert de țelină, o bucată de praz, o ceapă. Se pun toate la un loc și se amestecă cu mâna cu un praf de sare, și jumătate linguriță de zahăr pisat. Se pun într'o cratiță cu jumătate de lingură de unt, să se înăbușe, la foc potrivit. Se amestecă cu o lingură, ca să nu se ardă, dar încet să nu se sfarme.

Deoparte se fierbe un sfert de varză mică, creață, tăiată fin. Când zarzavatul a început să se moaie, se toarnă deasupra atâta zeamă de supă, cât să le acopere bine. Acum se adaugă varza fiartă și scursă, puțină mazăre boabe verde și câteva frunze de salată verde. Când totul e bine fiert, se adaugă restul de supă, se lasă să dea împreună un clocot, se servește.

SUPĂ DE MORCOVI.

Supa de morcovi, ca și toate supele de zarzavat, se poate pregăti, în lipsă de zeamă de carne, cu apa în care am fiert alt zarzavat, de pildă, fasole boabe sau verde, conopidă, sparanghel, mazăre, etc. In cel mai rău caz, se poate face și numai cu apă. Se taie în felii subțiri 2—3 morcovi frumoși (cam jumătate kilogram pentru 6—7 persoane), se pune într'o cratiță să se înăbușe, cu o ceapă tăiate în felii subțiri, și jumă-

tate lingură de unt. Când morcovul a început să se moaie, se pune sare, jumătate linguriță de zahăr pisat, câteva frunze de pătrunjel, 3—4 cartofi mari, curățați și tăiați felii; se toarnă lichidul cât să le cuprindă bine. Se lasă să fiarbă vreo trei sferturi de oră la foc mic, acoperit. Se trece zarzavatul prin sită, adăugând din zeamă cât trebue și se lasă să mai dea vreo două clocote. Se pune o bucată cât o nucă de unt proaspăt în supa scoasă dela foc. Se servește cu bucățele de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE CARTOFI.

Se pune la fiert în apă un morcov, un pătrunjel, o bucată de praz, o jumătate de țelină și sare. Când zarzavatul e complect fiert se strecoară, iar zeama se pune la fiert cu 4—5 cartofi mari, tăiați bucățele. Deoparte se trage în unt o ceapă tăiată mărunt, peste care se pune o lingură de făină. Se stinge cu puțină apă, sau zeamă din supă. Se lasă să dea vreo două clocote. Se amestecă încetul cu supa, ca să nu se facă cocoloși. Se mai lasă să fiarbă. Inainte de a servi se adaugă frunză de pătrunjel tăiat fin.

SUPĂ PARMENTIER (piure de cartofi).

Se pun la fiert în 2—3 litri de apă, 5—6 cartofi mari curățați și tăiați bucățele, cu o bucățică mică de praz și sare. Se lasă să fiarbă acoperit cam jumătate de oră. Se încearcă dacă sunt fierți. Se trec atât cartofii cât și prazul prin sită, cât sunt încă fierbinți. Se subțiază cât trebue cu zeama lor. Se pune să mai dea vreo două clocote. Deoparte se bat 2 gălbenușuri cu o lingură bună de smântână. Se amestecă încetul cu supa, ca să nu se taie. Se adaugă o bucățică mică de unt proaspăt și frunze de pătrunjel tăiate fin. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE CARTOFI CU PRAZ.

Se pun la fiert un morcov cu un pătrunjel, jumătate de țelină și sare. Când zarzavatul e fiert se strecoară, iar zeama se pune la fiert cu 3—4 cartofi tăiați în cuburi egale și 2—3 praji tăiați în felii subțiri. Se lasă să fiarbă până încep să se

sfarme. Inainte de a se servi, se adaugă o bucățică mică de unt proaspăt. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

*

Se mai poate pregăti, înăbușind prazul tăiat felii cu puțin unt, înainte de a-l pune la fiert.

SUPĂ DE CIUPERCI.

Se alege cam o farfurie plină cu ciuperci tinere, adică încă închise, și foarte proaspete. Se spală bine, se curăță și se taie în felii potrivite. Ca să rămâie albe, pe măsură ce sunt curățate, se pun într'un castron cu puțină apă cu lămâie. Se scurg bine, și se pun să se înăbușe într'o cratiță cu o bucățică de unt, sare, piper și puțină frunză de pătrunjel tocat fin. Deoparte se trage o lingură de făină cu ½ lingură de unt și se stinge cu 2—3 l. de zeamă de carne, sau apă în care a fiert zarzavat de supă. Se adaugă ciupercile și se lasă să mai fiarbă. Inainte de a servi, se drege cu 2 gălbenușuri de ou.

*

Se pregătesc ciupercile ca mai sus și se pun să se înăbușe într'o cratiță cu unt, un praf de sare și unul de piper alb.

Deoparte se pun la fiert 2—3 l. de zeamă de carne, și când dă în clocot se toarnă cu încetul o lingură de griș. Se adaugă ciupercile, și înainte de a servi se drege cu 2—3 linguri de smântână.

SUPĂ DE SBÂRCIOGI.

Se alege o farfurie de sbârciogi, se curăță, se spală cu grijă și se taie în bucăți mici. Se opăresc și se lasă în apă câteva minute. Se scurg bine și se pun să se înăbușe cu o bucățică de unt și sare. Când sunt gata, se toarnă în zeamă de supă sau în zeamă în care a fiert zarzavat și se lasă să mai fiarbă. Se adaugă puțină frunză de pătrunjel tocată. Inainte de a servi se bate cu 2 gălbenușuri.

SUPĂ GROASĂ DE FASOLE BOABE.

Se pun 300 gr. de fasole aleasă și spălată, într'o oală cu apă pe foc; cum dă în clocote se scurge și se pune iar la foc cu altă apă fierbinte. Se adaugă un morcov tăiat în patru,

o ceapă mare, un pătrunjel cu frunze şi un sfert de ţelină. Se lasă să fiarbă cam o oră şi jumătate pe foc mic. Se încearcă dacă sunt fierte luând un bob de fasole şi strivindu-l între degete. Se scoate zarzavatul şi se trece prin sită fasolea cu ceapa, cât sunt încă fierbinţi. Se subţiază cât trebue cu zeama lor. Se mai lasă să dea vreo două clocote, amestecând mereu, ca să nu se prindă de fund. După ce s'a luat de pe foc, se adaugă o bucăţică de unt proaspăt. Se serveşte cu crutoane de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE FASOLE VERDE.

Se alege fasolea verde tânără, se curăţă şi se taie în bucăţele mici cam de 1 cm. Se pune la fiert în zeamă de carne, sau într'o supă limpede de zarzavat. Inainte de a servi se adaugă gălbenuş răscopt trecut printr'o sită rară.

SUPĂ GROASĂ DE MAZĂRE VERDE.

Se pun la fiert într'o cratiţă ½ kg. de mazăre boabe verde, câteva frunze de spanac, şi de salată, tăiate fin, o bucăţică de praz, tăiat din partea mai verde, câteva frunze de haţmaţuchi, o bucată de unt şi un pahar de apă. Se lasă să fiarbă înăbuşit, la foc potrivit, vreo trei sferturi de oră.

Când mazărea e fiartă bine, se trece prin sită fină, se subţiază cu supă de carne sau de zarzavat, amestecând mereu. Inainte de a servi, se adaugă o bucăţică de unt proaspăt şi o lingură sau două de mazăre verde fiartă deoparte.

SUPĂ DE MAZĂRE USCATĂ.

Se alege, se spală şi se pune 400 gr. mazăre la muiat de cu seară. A doua zi se schimbă apa şi se pune pe foc mic cu 3—4 l. de apă rece, să se încălzească cu încetul. Deoparte se trage în unt o bucăţică de morcov, jumătate de ceapă, o bucată de pătrunjel şi o felie de slănină fiartă, toate tăiate în pătrăţele mici. Toate acestea se pun în oală cu mazărea, când aceasta începe să fiarbă. Se sărează şi se lasă să fiarbă cam 2 ore. Se trece prin sită şi se subţiază cât trebuie cu zeama din oală, mai adăugând zeamă de carne sau apă, dacă e nevoie. Se pune un vârf de cuţit de zahăr. Se lasă să mai fiarbă, amestecând din când în când, ca să nu se prindă de fund. Când

e gata se adaugă puțin unt proaspăt și, dacă avem, puțină mazăre verde de conservare. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE MĂCRIȘ.

Măcrișul trebue să fie foarte tânăr, de aceia această supă nu e gustoasă decât foarte devreme, primăvara. Se alege și se spală bine ½ kg. de măcriș. Se pune să se înăbușe într'o cratiță cu puțin unt, și se ține atât până când se moaie. Se pune într'o oală cu 2—3 l. de zeamă de carne, sau apă în care a fiert zarzavat, cu 2 cartofi curățați și tăiați bucăți și sare cât trebue. Se lasă să fiarbă jumătate de oră. Când e aproape gata de fiert, se adaugă câteva frunze de măcriș spălate, care au fost dela început lăsate la o parte. Mai dă un clocot. Inainte de a fi servită, se drege cu 2 gălbenușuri și 2 linguri de smântână.

SUPĂ DE LINTE.

Se pregătește întocmai ca supa de mazăre uscată.

SUPĂ DE ROȘII.

Se pune într'o oală 1 kg. de roșii spălate și tăiate bucăți. Se acopere și se lasă să fiarbă înăbușit în apa pe care o lasă ele. Când s'au muiat bine se trec prin sită și se subțiază cu zeamă de carne sau zeamă în care am fiert zarzavat. Se pun 2—3 linguri de orez, se lasă să fiarbă bine, se potrivește de sare. Inainte de a servi se bate cu 2 gălbenușuri și 2 linguri de smântână. E foarte gustoasă și când e rece. In cazul acesta, zeama de supă cu care se subțiază trebue bine curățată de grăsime. In lipsă de roșii se poate face la fel cu bulion de roșii.

De asemenea orezul poate fi înlocuit cu arpacaș, muiat în apă de cu seară, ca să fiarbă mai ușor.

SUPĂ DE ROȘII CU USTUROIU.

Se îngălbenește în puțin unt o ceapă tăiată mărunt. Se spală ¾ kg. de roșii bine coapte, se rup în bucăți și se pun împreună cu ceapa într'o oală acoperită la foc mic. Când s'au muiat, se adaugă un morcov mic și o bucată de pătrunjel spă-

lat, 200 gr. orez ales şi spălat, 2—3 l. de zeamă de carne sau apă în care a fiert zarzavat, sare, un vârf de cuţit de zahăr şi doi căţei de usturoiu. Se lasă să fiarbă acoperit cam trei sferturi de oră, până ce orezul s'a făcut ca o cremă. Se trece prin sită şi se mai pune să dea vreo două clocote, amestecând ca să nu se prindă de fund.

SUPĂ DE SPARANGHEL.

Se alege 1 kg. de sparanghel de preferinţă verde, se curăţă de părţile lemnoase, se rupe în bucăţele şi se pun la fiert într'o oală cu apă, cu 2—3 cartofi curăţaţi şi tăiaţi bucăţi şi sare. Se păstrează vârfurile, care vor fi fierte în apă separat, şi vor servi de garnitură la supă. Deoparte se trage în unt o lingură de făină, se amestecă cu sparanghelul fiert şi trecut prin sită şi se subţiază cu zeama lui. Se pune la foc, să mai fiarbă un sfert de oră. Inainte de a servi se adaugă vârfurile de sparanghel fierte deoparte şi se drege cu un gălbenuş de ou bătut cu o lingură de smântână.

SUPĂ DE CONOPIDĂ.

Pentru 6 persoane se fierbe o conopidă frumoasă în apă cu sare, atât cât trebue. Se rup câteva buchete din conopidă, se lasă deoparte, în apă; vor servi de garnitură la supă. Deoparte se trage, fără să se îngălbenească, o lingură de unt cu o lingură de făină, şi se stinge cu 3 ceşti de zeamă de carne. Se trece conopida prin sită, se amestecă cu sosul de făină, se subţiază cât trebue cu supă de carne sau zeamă în care a fiert conopida, şi se lasă să mai fiarbă pe foc mic. Din când în când se ia cu o lingură pieliţa ce o formează untul care se ridică la suprafaţă. Când e gata, se drege cu 2 gălbenuşuri bătute cu 2 linguri de smântână şi se adaugă buchetele de conopidă fiartă.

SUPĂ DE GULII.

Se curăţă câteva gulii şi câţiva cartofi, se taie bucăţi şi se pun la fiert într'o oală cu apă şi puţină sare. Se lasă să fiarbă bine. Deoparte se face un rântaş din jumătate lingură de unt, cu o lingură de făină. Se stinge cu zeama din oală, şi se amestecă încetul cu supă. Când sunt legumele bine fierte, se trec

prin sită şi se lasă supa să mai dea vre-o două clocote. Se drege în castron cu o lingură de smântână, şi un ou.

SUPĂ DE DOVLEAC.

Se curăţă dovleacul de coajă şi sâmburi, se taie bucăţi şi se pune să se înăbuşe cu puţin unt şi o ceapă tăiată mărunt. Se ţine cam jumătate de oră la foc mic. Deoparte se face un sos alb de făină şi unt, subţiat cu zeamă de carne, şi se amestecă cu dovleacul trecut prin sită. Se mai adaugă zeamă de carne, sau apă în care am fiert zarzavat, atâta cât trebue, se pune sare şi se lasă să mai fiarbă, la foc mic; din timp în timp se ia cu o lingură pieliţa ce se formează deasupra, prin ridicarea untului la suprafaţă. Se drege cu 2 linguri de smântână.

SUPĂ DE LEGUME (Solferino).

Se trage în unt, fără să se îngălbenească, o ceapă cu 2—3 praji tăiaţi subţiri. Se toarnă deasupra apă suficientă, sau de preferinţă apa în care a fiert alt zarzavat, ca conopidă, fasole, etc. Se pune la fiert într'o oală, se adaugă 5—6 roşii frumoase şi bine coapte, câţiva cartofi curăţaţi şi tăiaţi bucăţi, sare şi un căţel de usturoiu. Se acopere şi se lasă să fiarbă bine. Se trece prin sită, se subţiază, dacă e nevoe, cu zeamă de carne sau apă, se lasă să mai dea vreo două clocote. Inainte de a servi se adaugă puţină fasole verde fiartă şi tăiată în bucăţele mici şi puţin unt proaspăt.

SUPĂ DE LEGUME CU CIUPERCI.

Se pune la fiert în zeamă de carne zarzavat proaspăt tăiat ca fideaua şi anume morcov, pătrunjel, cartofi, la care se adaugă următoarele legume, dacă e timpul lor: câteva buchete de conopidă, mazăre verde, fasole verde tăiată bucăţi, vârfuri de sparanghel, roşii fără coajă şi seminţe. Intre timp se curăţă câteva ciuperci, se taie felii, se înăbuşe în unt. Se adaugă în supă, când toate legumele sunt aproape fierte. Se lasă să mai stea împreună câteva clocote. Inainte de a servi se drege supa cu un gălbenuş de ou şi 2 linguri de smântână.

SUPĂ DE PIURE DE PRAZ.

Se taie 7—8 praji în felii subţiri şi se trag într'o cratiţă cu puţin unt, când s'au muiat, fără să se îngălbenească, se

adaugă ca o jumătate lingură de făină, se amestecă și se stinge cu 2—3 cești de lapte. Se sărează și se lasă să fiarbă cam un sfert de oră la foc mic. Se trece prin sită, se subțiază cât trebuie cu apă sau zeamă de carne sau de zarzavat și se lasă să mai dea vre-o două clocote. Se drege cu 2 linguri de smântână; se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

SUPĂ DE VARZĂ.

Se alege o varză creață mijlocie, se scoate primul rând de frunze, se taie varza în patru, se înlătură cotorul și partea tare din mijloc și se pune în apă clocotită să fiarbă vreo 10 minute. Se scoate, se pune în apă rece și se scurge bine de apă. Această operație servește să scoată mirosul prea tare pe care l-ar avea varza în supă. Varza astfel pregătită se așează pe fundul oalei, deasupra se așează pe rând 2 morcovi curățați și tăiați în două, 2—3 felii de slănină, ½ kg. de carne de vacă, de preferință piept, o ceapă întreagă în care am înfipt 2 cuișoare. Se toarnă deasupra 4 litri de apă rece, se sărează. Trebue să fiarbă vreo trei ore pe foc mic. Se spumuește din timp în timp. Inainte de a servi, se scoate din supă carnea și tot zarzavatul și se lasă numai varza. Se servește cu pâine prăjită.

SUPĂ DE CEAPĂ.

Tai câteva cepe mari în felii foarte subțiri și le pui la foc cu o lingură de unt. Trebue să avem multă grijă ca ceapa să nu se îngălbenească prea tare. Când începe să se moaie se trage cratița pe marginea mașinei, se adaugă o jumătate de lingură de făină. Se mestecă mereu și când ceapa și făina au prins o culoare gălbuie, se stinge cu apă, sau mult mai bine, cu zeamă de carne. Se adaugă în totul 2 l. de lichid, amestecând într'una. Se pune sare și se lasă să fiarbă încet un sfert de oră.

Intre timp se prăjesc în unt atâtea felii mici de pâine câte farfurii de supă se servesc. Deasupra supei din farfurii se pune câte o feliuță de pâine, presărată cu parmezan ras.

SUPĂ DE VERDEȚURI.

Se alege și se spală: 200 gr. de spanac sau de măcriș, o salată frumoasă, puțin hațmațuchi. Toate acestea sunt tăiate

şi înăbuşite cu puţin unt. Se ţin pe foc mic până se moaie, vre-o jumătate de oră. Se pune sare, unt vârf de cuţit de zahăr şi 2—3 l. de zeamă de carne sau de zarzavat. Se lasă să mai fiarbă o jumătate de oră. Inainte de a servi se drege cu 2 gălbenuşuri de ou. Se serveşte cu crutoane de pâine prăjită sau cu orez care a fost fiert în supă.

SUPĂ DE CHIMEN.

Se fierbe o lingură de chimen în apă cu zarzavat de supă. Se trage o lingură de făină cu o lingură de unt, şi se stinge cu zeama strecurată. Se ţine să dea câteva clocote. Se potriveşte de sare. Se serveşte cu cuburi de pâine prăjită în unt. Ca să fie supa mai gustoasă se poate înlocui apa în care fierbem chimenul cu zeamă de carne.

SUPĂ LIMPEDE DE ZARZAVAT (Consommé)

Se alege ¼ kg. fasole albă şi ¼ kg. de mazăre boabe. Se spală şi se pune de cu seară să stea în apă călduţă. Dimineaţa se pune fasolea la fiert, se scurge apa, se adaugă mazărea, 4 litri de apă caldă şi un vârf de lingură de sare. Se ţine să fiarbă la loc potrivit, acoperind oala şi lăsând însă o mică deschizătură. Când mazărea şi fasolea e bine fiartă se dă oala la o parte, ca tot ce e gros să se depună la fund, iar zeama să rămână perfect limpede. Aceasta se strecoară printr'o pânză. Se curăţă şi se taie felii mai groase, 3—4 morcovi frumoşi, 3 cepe mari, 2 pătrunjei, jumătate de ţelină. Se trage totul cu o lingură de unt. Cum încep să se îngălbenească se pun într'o oală cu zeama limpezită dela fasole şi mazăre. Se mai adaugă o salată verde, câteva boabe de piper, 2 cuişoare. Se lasă să fiarbă la foc mic 3 ore. Se spumueşte şi se potriveşte de sare. Se strecoară prin sită fină sau printr'un şervet ca să iasă limpede de tot.

Când avem mazăre şi fasole boabe proaspătă, nu se mai pune înainte în apă, şi nici nu se fierbe deoparte. Se pune dela început să fiarbă cu celălalt zarzavat tras în unt şi 4 litri de apă. Se limpezeşte precum am arătat mai sus.

SUPĂ ITALIENEASCĂ (Minestrone)

E o supă foarte gustoasă, tot atât de bună proaspătă, cât şi încălzită de pe o zi pe alta.

Se pune cu apă la foc mic ¼ kg. fasole uscată; după ce a dat vreo două clocote, se schimbă apa şi se pune cu altă apă fierbinte să fiarbă împreună cu un morcov, un pătrunjel şi o ceapă, toate tăiate mărunt. Apoi se adaugă pe rând după timpul cât le trebue să fiarbă: o mână bună de fasole ţucără tăiată în bucăţi de 2—3 cm., 2—3 cartofi curăţaţi şi tăiaţi în bucăţi potrivite, un sfert de varză tăiată, o conopidă mică ruptă în bucăţi, un dovlecel tânăr curăţat şi tăiat bucăţi, 2—3 roşii mijlocii sau 2 linguri de bulion de roşii şi la urmă vreo 100 gr. de macaroane.

In timp ce zarzavatul fierbe, se freacă deoparte 200 gr. de brânză albă de Brăila cu 2 linguri de untdelemn, pus câte puţin odată, un căţel sau doi de usturoiu bine sfărmat şi un vârf de cuţit de foi de magheran (se găseşte la orice farmacie). Se amestecă totul bine până se face o cremă spumoasă. Se Se pune câte puţină supă până se subţiază, apoi se toarnă toată în oala de supă, se gustă de sare, şi se lasă să mai dea vreo două clocote. Supa trebue să fie groasă, dar cui îi place mai subţire să mai adauge puţină apă fierbinte la ultimele clocote.

SUPĂ DE RACI.

Pentru 6 persoane trebuesc socotiţi vreo 15—20 de raci mijlocii. Mai trebue să avem dinainte pregătiţi 2 litri de zeamă de carne.

Se pune într'o oală mare la fiert 2 l. de zeamă de carne cu 100 gr. de orez ales şi spălat. Se ţine să fiarbă vreo jumătate de oră, până ce orezul e moale ca o pastă.

Deoparte, într'o cratiţă destul de mare ca să încapă apoi şi racii, se trage cu o lingură de unt un morcov şi o ceapă tăiate felii, câteva fire de pătrunjel, cimbru şi o frunză de dafin. Când sunt toate dunstuite, se adaugă racii spălaţi bine în câteva ape şi cărora li s'a scos maţul. La spălat se controlează să fie toţi vii. Se acopăr, se pun la foc mare, se întorc din când în când. Cum încep să aibă culoarea roşie, se adaugă un pahar de vin alb şi sare. Se ţin să fiarbă la foc mic 15 minute. Se lasă să se răcorească. Se curăţă şi se pun deoparte labele şi gâturile. Se îndepărtează stomacul şi cele 2 pietre albe, când sunt, iar tot restul de curăţituri, coji, grăsime, bine scurse, se pisează mărunt într'o piuliţă de piatră. Când sunt aproape gata, se adaugă atât orezul fiert deoparte şi scurs, cât şi zar-

zavatul fiert cu racii. Se freacă totul bine în piuliță și se trece printr'o sită fină. Ca să treacă mai ușor, se subție cu puțină zeamă fierbinte în care a fiert orezul. Piureaua trecută prin sită e amestecată cu restul de zeamă strecurată dela raci, cât și zeama de carne și e lăsată să mai dea vreo două clocote. Se adaugă puțină boia de ardeiu pentru culoare și după ce e luată de pe foc, puțin unt de raci (pag. 58). Inainte de a servi, se mai trece odată prin sită și se adaugă cozile și labele curățate. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

*

Intr'o oală cu apă se pune să fiarbă 1 morcov, 1 pătrunjel, o ceapă, sare și câteva boabe de piper. Cui îi plac mirodeniile, poate să adauge și o frunză de dafin, puțin cimbru și 2—3 căței de usturoiu. Se aleg 25—30 de raci mijlocii, vii, și se spală în mai multe ape, până ce aceasta rămâne limpede. Când zarzavatul e fiert, se dă drumul în oală racilor bine scurși și se mai lasă să fiarbă 5 minute din momentul când încep să dea în clocote. Se lasă să se răcorească, se curăță de coajă, se scoate mațul din gâturi și acestea împreună cu labele sunt puse deoparte. Toate cojile și curățiturile (afară de punga stomacului, mațul și cele două pietre albe) sunt pisate bine pe rând în piuliță și sunt puse să mai fiarbă cu 2 cești din zeama în care au fiert racii.

Deoparte se rumenește într'o tigae 200 gr. de franzelă tăiată felii, fără să se înegrească. Se pune să fiarbă, cu puțină apă în care au fiert racii, se trece prin sită. Se amestecă cu zeama bine strecurată în care s'au fiert cojile pisate. Se subție, după plăcere, cu zeamă de carne sau apă în care am fiert racii și se adaugă un vârf de cuțit de boia de ardeiu. Se lasă să fiarbă totul împreună vreo 20 de minute, se mai strecoară odată printr'o sită fină, se adaugă gâturile și labele curățate, iar după ce s'a luat dela foc, puțin unt proaspăt cât o nucă. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.



B. CIORBE

CIORBĂ ŢĂRĂNEASCĂ.

Se taie 1 kg. de carne de vacă în bucăţi potrivite şi se pun la fiert într'o oală cu 2—3 litri de apă. Când începe să fiarbă se spumueşte de 2—3 ori. Se pune sare. Adaugi apoi o ceapă mijlocie, un morcov, un pătrunjel, o jumătate de ţelină, tăiate mărunt, o mână de fasole ţucără tăiată bucăţi de 2—3 cm., şi mai la urmă un sfert de varză mică, 2 cartofi curăţaţi şi tăiaţi bucăţi, 2—3 roşii potrivite sau o lingură de bulion de roşii. Se lasă să fiarbă cât trebue, fără ca să se sfarme zarzavatul. Deoparte se fierbe 1 l. de borş şi se strecoară în oala în care fierbe zarzavatul. Se adaugă frunză de leuştean sau de tarhon, de pătrunjel şi de mărar. Se gustă de sare, se potriveşte de acru, mai adăugând la nevoie sare de lămâie topită deoparte în apă, sau zeamă de lămâie. Se lasă să mai dea vreo două clocote.

CIORBĂ RUSEASCĂ CU SMÂNTÂNĂ.

Se fierbe carnea ca şi la borşul ţărănesc. Se pune tot zarzavatul tăiat mărunt şi se adaugă şi puţină sfeclă tăiată ca fideaua. Se adaugă borşul fiert deoparte, verdeaţă, sare. In castron se bat bine 2 gălbenuşuri cu 2 linguri de smântână. Se toarnă borşul amestecând încet. Se serveşte.

CIORBĂ DE VIŢEL.

Se fierb bucăţile de carne şi se spumueşte. Se pune: morcov, rădăcină de pătrunjel, puţină varză şi ceapă tăiată mărunt. Se adaugă borşul fiert deoparte, verdeaţă şi sare. Se drege cu gălbenuş de ou şi smântână.

CIORBĂ DE MIEL.

Pui la fiert în apă cu sare capul şi bucăţi de carne de miel. Cum a dat în clocot, se spumueşte şi se adaugă: un morcov, un pătrunjel şi o ceapă mică tăiate mărunt. Când sunt fierte, se toarnă borşul fiert deoparte şi strecurat şi se pune frunză de pătrunjel şi cozi de ceapă verde tăiate fin şi 2—3 linguri de orez ales şi spălat. Se lasă să fiarbă orezul, se gustă de acru

şi se drege în castron cu un gălbenuş şi 2 linguri de smântână. In loc de orez se pot pune găluşte, făcute dintr'un ou cu puţină făină, fierte în ciorbă.

CIORBĂ DE BERBEC.

Se taie bucăţi potrivite ¾ kg. de carne de berbec. Se pune la fiert cu 3—4 l. de apă, un morcov şi un pătrunjel. Se spumueşte, se potriveşte de sare. Când e carnea fiartă pe trei sferturi, se adaugă ½ de varză tăiată ca tăieţeii, ¾ kg. de roşii, şi un ardei gras tăiat mărunt. Odată cu ciorba se servesc ardei mici, iuţi.

CIORBĂ DE BERBEC (reţetă arabă).

Se trag câteva cepe, tăiate felii cu 2 linguri de untdelemn. Când încep să se îngălbenească, se adaugă 1 kg. de roşii, curăţate de pieliţe şi tăiate în două, câţiva ardei tăiaţi felii, sare şi piper. (şi câteva frunze de mentă, facultativ!) Când s'au muiat, se adaugă 2—3 l. de apă clocotită şi 1 kg. de carne de berbec. Se lasă să fiarbă la foc mic. Când e carnea fragedă, se scoate, se taie cuburi, se pune în castron, deasupra se toarnă supa şi se adaugă tăieţeii fierţi deoparte. Se serveşte fierbinte.

CIORBĂ DE PASĂRE.

Se face întocmai ca şi cea de miel.

CIORBĂ DE PUI TÂNĂR.

Intr'o oală cu 3 litri de apă se pune la fiert un morcov, o rădăcină de pătrunjel şi o ceapă tăiate mărunt. Când începe zarzavatul să fiarbă, se pune puiul tăiat în patru, precum şi labele, capul, pipota şi ficatul şi 2—3 linguri de orez ales şi spălat. Se pune sare. Se spumueşte, se adaugă borşul fiert deoparte şi strecurat, cozi de ceapă verde, mărar şi pătrunjel tăiate fin şi o roşie sau două, tăiate bucăţi şi fără seminţe.

Inainte de a servi se drege în castron cu un gălbenuş şi 2 linguri de smântână.

CIORBĂ DE POTROACE.

La ciorba de potroace borşul e înlocuit cu zeamă de varză. Se fierb aripele, picioarele, gâtul şi pipota de gâscă sau de

curcan, tăiate în bucăţi potrivite. Se adaugă un morcov, un pătrunjel, un sfert de ţelină şi o ceapă. Se adaugă şi 2—3 linguri de orez ales şi spălat. Deoparte se fierbe zeama de varză, care se toarnă în oală când carnea şi zarzavatul sunt fierte. Se potriveşte de sare. Se pune puţin pătrunjel şi mărar verde tăiat fin.

CIORBĂ DE BURTĂ (Schimbea).

Se spală în mai multe ape şi se curăţă cu sare până rămân albe 1 kg. de burtă şi un picior de viţel. Se pun la fiert în 4 l. de apă cu sare, cu un morcov, un pătrunjel şi o ceapă întreagă, 2 foi de dafin, câteva boabe de piper. Se lasă să fiarbă bine la foc potrivit. Se scoate burta şi după ce s'a răcorit, se taie ca nişte tăieţei mai groşi, deasemenea şi carnea de pe picior. Se pune într'altă oală, se strecoară zeama în care a fiert şi se lasă să mai dea vreo două clocote. Deoparte se bat 2—3 gălbenuşuri cu 2 linguri de oţet de vin sau o jumătate de lămâie şi se amestecă cu încetul cu zeama din oală. Se gustă de sare şi de acru, se serveşte fără să mai meargă la foc.

CIORBĂ DE PERIŞOARE.

Se pune la fiert într'o oală cu 2—3 l. de apă, un morcov, un pătrunjel şi o ceapă tăiate mărunt şi osul dela carne, lăsând să fiarbă bine. Se toarnă 1 litru de borş fiert deoparte şi strecurat, se adaugă verdeaţa tăiată fin, 2—3 roşii mici, cărora li s'au scos sâmburii, şi sare. Se lasă să dea câteva clocote. Deoparte se face o tocătură din ½ kg. de carne, cu miezul dela o felie de pâine muiat şi stors bine, cu o ceşcuţă mică de orez, puţină ceapă tocată fin, un ou, sare, piper. Se fac perişoare mici cu mâna udă şi se pun la fiert în ciorbă. Inainte de a servi, se scoate osul din ciorbă şi se drege cu un gălbenuş şi cu 2 linguri de smântână.

CIORBĂ DE DOVLECEI UMPLUŢI.

Se pune zarzavatul cu apa la fiert şi anume: un morcov, un pătrunjel, o ceapă, puţină ţelină. Pe deoparte se aleg pentru umplut 3—4 dovleci tineri, mai subţiri, se rad de coajă, se taie în două şi se scobesc înăuntru. Pe de altă parte se ia ½ kg. de carne, din care se va face umplutura. Dacă are carnea

os, acesta se pune la fiert împreună cu zarzavatul. Carnea e trecută prin maşină împreună cu miezul dela o felie de pâine muiat şi stors bine, şi amestecată cu puţin orez ales, spălat şi înflorit mai înainte, un ou, o ceapă mică tocată, verdeaţă şi sare. Cu această tocătură se umplu dovleceii, care se pun la fiert în supa de zarzavat. Dacă mai rămâne umplutură, se fac perişoare, care de asemenea se pun la fiert. Se fierbe 1 l. de borş deoparte, se strecoară în oala cu dovleci şi se adaugă verdeaţă, câteva cozi de ceapă tăiate mărunt şi sare cât trebue. Se lasă să fiarbă la foc potrivit, până sunt dovleceii gata. Intr'un castron se bate un gălbenuş cu 2 linguri de smântână şi se amestecă încet cu ciorba.

CIORBĂ DE FASOLE VERDE.

Intr'o oală cu 2—3 litri de apă se pune la fiert un morcov, un pătrunjel şi o ceapă tăiate mărunt. Se adaugă în acelaşi timp ½ kg. de fasole grasă tăiată în bucăţi de 2—3 cm., verdeaţă, cozi de ceapă verde, un ardei gras tăiate mărunt şi două roşii mici, curăţate de seminţe. Când e aproape gata, se adaugă un litru de borş fiert deoparte şi strecurat. Se potriveşte de sare. Se poate mânca simplu, sau dres cu ou şi smântână.

CIORBĂ DE CARTOFI ŞI FASOLE VERDE.

Se pune la fiert într'o oală cu apă un morcov, un păpătrunjel şi o ceapă, toate întregi. Se adaugă ¼ kg. fasole grasă tăiată în bucăţi de 2—3 cm., şi la urmă 2—3 cartofi curăţaţi şi tăiaţi în cuburi egale şi sare. Se lasă să fiarbă până încep cartofii să se sfarme. Se pune frunză de pătrunjel şi mărar tăiat fin şi 1 l. de borş fiert deoparte şi strecurat. Mai dă un clocot. Se scoate morcovul şi pătrunjelul şi se serveşte simplu, sau dres cu ou şi smântână.

CIORBĂ DE CARTOFI ŞI SFECLĂ.

Se curăţă şi se taie ca tăieţeii o sfeclă mare (să avem cam o farfurie adâncă de sfeclă tăiată) şi se pune la foc într'o oală cu apă, cu un morcov întreg şi o ceapă tăiată mărunt. Când e sfecla aproape fiartă, se mai adaugă 2—3 cartofi curăţaţi şi tăiaţi subţiri, verdeaţă, sare. Când zarzavatul începe să se moaie se pune 1 l. de borş fiert deoparte şi strecurat. Se

lasă să mai dea câteva clocote până e totul gata. Dacă vrem ca ciorba să aibă o culoare frumoasă roşie, punem deoparte într'o cratiţă câteva felii de sfeclă roşie, cu puţină apă fierbinte, să dea numai vre-o două clocote, până ce iese culoarea din sfeclă. Nu ţinem prea mult, căci sfecla se decolorează iute. Când e ciorba gata, scurgem această zeamă în oală. Servim dreasă cu smântână şi ou

CIORBĂ DE CARTOFI.

Se pun la fiert într'o oală cu 2—3 l. de apă, un morcov întreg şi o ceapă tăiată mărunt. Când a început să fiarbă, se adaugă 4—5 cartofi curăţaţi şi tăiaţi în bucăţi potrivite. Se pune sare şi verdeaţă multă, mărar, pătrunjel, cozi de ceapă verde, leuştean, toate tăiate mărunt. Se adaugă 1 l. de borş fiert deoparte. Se potriveşte de acru şi de sare.

CIORBĂ DE FASOLE BOABE.

Se pune fasolea la fiert. După ce a dat vreo două clocote, se schimbă apa, dar se pune alta tot fierbinte. Se adaugă un morcov şi un pătrunjel întreg şi o ceapă tăiată mărunt. Când zarzavatul e aproape fiert, se pune sare, 1 l. de borş fiert deoparte şi strecurat, 2—3 roşii fără seminţe şi verdeaţă, anume: mărar, pătrunjel, cozi de ceapă, leuştean. Se lasă să dea totul împreună vre-o două clocote.

CIORBĂ DE VERDEAŢĂ.

Se pun la fiert într'o oală cu apă frunze de lobodă, frunze de sfeclă, cozi de ceapă verde, mărar, pătrunjel, cine vrea şi leuştean, tăiate mărunt. Se adaugă borşul fiert deoparte şi strecurat, sare, un vârf de cuţit de zahăr şi 2 linguri de orez ales şi spălat. Se lasă să fiarbă. Se serveşte aşa cum e, sau dres cu un gălbenuş de ou şi o lingură de smântână.

CIORBĂ DE URZICI.

Se aleg urzici tinere, se spală, se opăresc şi se pun la fiert într'o oală cu 2—3 l. de apă. Se adaugă o ceapă tăiată mărunt, 2—3 linguri de orez sau păsat. Când totul e fiert, se pune borşul fiert deoparte, sau zeamă de varză (moare). Se potriveşte de sare, se lasă să mai dea un clocot şi se dă la masă.

CIORBĂ DE ŞTEVIE.

Se alege ştevia, se pune la fiert şi se face întocmai ca borşul de urzici. Deoparte se trage o ceapă tocată cu o lingură de untdelemn, se pune un vârf de lingură de făină; se rumeneşte şi se stinge cu apă. Se amestecă cu ciorba şi se ţine să mai dea un clocot. In loc de orez, se pot pune la fiert câţiva cartofi tăiaţi mărunt.

CIORBĂ DE PĂSAT.

Se spală o farfurie adâncă cu păsat (crupe de porumb) şi se pune la fiert într'o oală cu 2—3 l. de apă. Se adaugă verdeţuri de tot felul tocate mărunt şi când totul e bine fiert se toarnă 1 l. de borş fiert deoparte. Se potriveşte de sare.

CIORBĂ DE CURPENI (chitici de pădure).

Curpenii zişi şi chitici de pădure, sunt vârfurile hămeiului sălbatic, ieşiţi din pământ odată cu primăvara. Se aleg numai vârfurile foarte fragede, se spală şi se gătesc ca şi ciorba de urzici.

CIORBĂ DE BUREŢI.

Ciorba se poate găti cu bureţii proaspeţi cum au fost culeşi din pădure, sau cu din cei uscaţi pentru iarnă. Se pune la fiert într'o oală cu 2—3 l. de apă, un morcov, pătrunjel, mărar şi o ceapă. Se aleg bureţii să nu fie viermănoşi, se taie în două sau mai mărunt, şi se pun în oala cu zarzavat. Când sunt bine fierţi se adaugă 1 l. de borş fiert deoparte, se potriveşte de sare şi se ţine să mai dea împreună câteva clocote. Cine doreşte poate să adauge puţin rântaş făcut dintr'o ceapă tocată, rumenită cu puţină făină în untdelemn, şi stins cu apă.

CIORBĂ DE HRIBI (mânătărci.)

Se face la fel cu ciorba de bureţi, dar se adaugă la fiert şi o mână de orez, sau de arpacaş, care fierbe mai uşor dacă e muiat de cu seară în apă.

CIORBĂ DE CRAP.

Se taie zarzavat mărunt şi anume: morcov, pătrunjel, ceapă. Se pune să fiarbă cu apă, adăugând puţin orez ales şi spălat.

Se curăţă crapul, se scoate osul amar dela cap, se spală bine, iar după ce a fost spintecat şi s'au scos maţele, se mai spală numai într'o apă, fără să-l ţii mult, ca să nu-i iasă dulceaţa. Se taie bucăţi şi când zarzavatul e aproape fiert, se pune şi peştele în oală (deobiceiu se aleg bucăţile frumoase pentru prăjit sau altă mâncare, iar la ciorbă se pune capul şi coada). Se lasă să fiarbă la foc potrivit. Se spumueşte, se potriveşte de sare. Când e aproape gata, se pune borşul fiert deoparte şi strecurat, precum şi o mână de verdeaţă tăiată mărunt. Se ţine să mai dea împreună un clocot. Se serveşte rece sau cald. La fel se face ciorba de peşte mărunt.

CIORBĂ DE NISETRU.

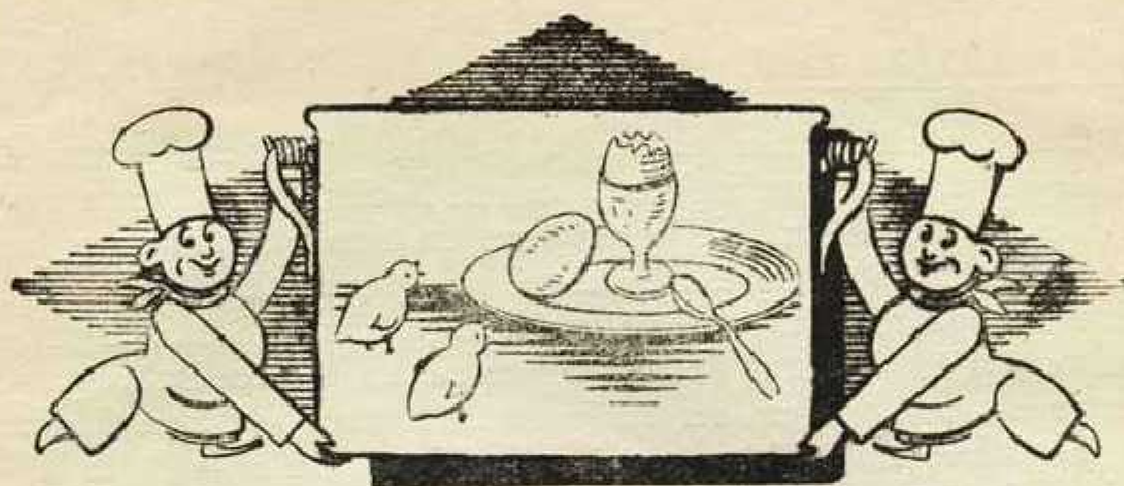
Se face la fel ca ciorba de crap, adăugând la fiert, după plăcere, frunză de leuştean, tarhon, roşii curăţate de pieliţe şi seminţe, şi puţină boia de ardeiu. La fel se face şi ciorba de morun.

CIORBĂ DE PEŞTE CU ZEAMĂ DE VARZĂ.

Se potriveşte de acră zeama de varză, adăugând apă dacă trebue. Se lasă să fiarbă cu zarzavat tăiat mărunt: morcov, pătrunjel, ceapă. Când acesta e aproape gata, se pune peştele curăţat şi tăiat în bucăţi potrivite. Se ţine să fiarbă cât trebue, se spumueşte, se potriveşte de sare şi se adaugă după plăcere verdeaţă tăiată mărunt (mărar, pătrunjel, tarhon, etc.).

CIORBĂ DE CHITICI (peştişori mărunţi).

Se taie mărunt mult zarzavat de supă, şi se pune la fiert într'o oală cu apă. Se curăţă peştişorii mărunţi de maţe, strângându-i dela coadă spre cap, iar dacă sunt mai mari şi au solzi, se curăţă şi de solzi. Se spală şi se pun la fiert în apa cu zarzavat. Se adaugă borşul fiert deoparte, se potriveşte de sare. Peştele nu se fierbe prea mult ca să nu se fărâme. Când e aproape gata, se adaugă o mână de verdeaţă tocată.



CAPITOLUL IV

MÂNCĂRI DE OUĂ

OUĂ FIERTE.

Ouăle de fiert trebue să fie foarte proaspete. Ouăle care se pun la fiert trebue să fie curate, deci trebuesc totdeauna spălate mai înainte. Petele care nu se duc, se freacă uşor cu puţină sare fină.

Ouăle se pot fierbe în mai multe feluri, ca să rămână cleioase.

1. Se pune într'o cratiţă apa să clocotească. Când e în clocote, se trage pe marginea maşinei, se pun ouăle cu grijă, cu o lingură, ca să nu crape, se acopere cu un capac, şi se lasă astfel *4 minute* fără să mai dea în clocot.

2. Se aşează ouăle în cratiţă, acoperite cu apă rece şi se pun pe maşină la foc iute. Când apa dă în clocote, ouăle sunt gata. Se scot imediat din apă.

3. Se pune la fiert în cratiţă apă suficientă ca să poată acoperi bine ouăle. Când apa fierbe, se dă cratiţa la o parte, se pun ouăle cu o lingură încet ca să nu se spargă, se acopăr şi se pun iar la foc să dea în clocot. Din acest moment se ţin *3 minute* pe foc. Se scot îndată din apă.

4. Se pune cratiţa cu apă la fiert. Când apa clocoteşte se pun ouăle cu o lingură încet ca să nu se spargă. Se acopăr şi se lasă la foc iute să clocotească numai un minut. Se ia cratiţa cu totul la o parte de pe foc şi se mai lasă astfel încă 5 minute ouăle în apă. Acest fel de a fierbe ouăle are avantajul că pot fi lăsate încă puţină vreme în apă, ca să se ţină fierbinţi, fără ca să se întărească prea tare.

OUĂ JUMĂTATE TARI (Oeufs mollets).

Ouăle jumătate tari au albuşul întărit, iar gălbenuşul moale. Se aleg ouă foarte proaspete şi se pun la fiert în apă care clocoteşte, şi destulă ca să le acopere cu totul. Se lasă pe foc iute să fiarbă 6 minute. Se scurge apa fierbinte şi se toarnă peste ele apă rece, în care se ţin încă 5 minute. Sunt desghiocate cu grijă, şi destul de repede, ca să nu se răcească de tot. Pentru a-l curăţa uşor, iei oul în mână stângă şi-l loveşti uşor de jur împrejur cu lama unui cuţit. Coaja se sparge în bucăţi mici şi se desface uşor de pe ou. Când nu-l serveşti imediat, se ţine în apă călduţă.

OUĂ CU SPANAC.

Se pregăteşte spanacul (pag. 231), pentru 6 ouă 1 kg. de spanac. Deoparte se prăjesc în unt atâtea feliuţe de pâine câte ouă vrem să servim. Feliile să fie de 1 cm. grosime, cam de mărimea oului şi puţin scobite la mijloc, ca să stea oul deasupra. Se fierb ouăle jumătate tari, se curăţă şi se aşează câte unul fiecare peste o felie de pâine prăjită. Deasupra se toarnă piureaua de spanac, fierbinte. Se pun împrejur bucăţele de albuş de ou răscopt.

SUFLÉ CU OUĂ.

Se fierb ouăle jumătate tari, şi se aşează într'o farfurie de sticlă unsă cu unt. Deoparte se face următorul sos de făină: Se trage în unt o lingură de făină (25 grame). Inainte de a începe să se îngălbenească, se stinge cu jumătate kg. de lapte fierbinte. Se amestecă mereu cu lingura, ca să nu se facă cocoloşi. In acest sos se adaugă puţină ceapă şi morcov tăiate mărunt, şi care au fost înăduşite în unt. Se pune sare şi un praf de piper alb. Se amestecă toate bine, se trag pe marginea maşinei şi se lasă să fiarbă încet vreo jumătate de oră ca să scadă. Se amestecă din timp în timp ca să nu se prindă. Când e destul de gros, se trece prin sită, se amestecă cu 2 albuşuri bătute spumă, se toarnă peste ouă, se presoară cu parmezan ras şi se dă la cuptor la foc potrivit. Se aşează pe grătar, ca să aibă căldură mai mult de sus şi să nu se întărească ouăle. E gata într'un sfert de oră.

OCHIURI ROMÂNEŞTI.

Se pune apa la fiert, cu puţină sare, într'o cratiţă cu pereţii scunzi. Cratiţa trebue să fie destul de mare, ca ouăle să nu fiarbă înghesuite unele în altele şi să poată fi uşor scoase din apă. Când apa clocoteşte, se iau ouăle unul câte unul, se sparg şi li se dă drumul în cratiţă, binişor, ca să nu se sfarme. Se acopere cratiţa, se trage mai la o parte, pe foc mic, astfel ca să nu mai clocotească. Se ţin aşa trei minute, până ce albuşul e coagulat fără ca gălbenuşul să fie răscopt. Se scot cu grijă cu o lingură lată, găurită, se aşează pe farfuria cu care vor fi servite la masă, şi se toarnă peste ele unt topit fierbinte. La fiert se poate adăuga puţin oţet, cam o lingură la litru de apă. Acesta face ca albuşul să nu se resfire în apă şi să se coaguleze egal în jurul gălbenuşului. Ouăle pregătite astfel, trebuesc alese tot atât de proaspete ca şi ouăle de fiert.

OCHIURI CU BRÂNZĂ.

Se fac ochiuri româneşti, fierte în apă cu puţin oţet, ca să fie albuşul frumos prins în jurul gălbenuşului. Se scurg şi se aşează într'o farfurie unsă cu unt şi care merge la cuptor. Deoparte se face un sos alb, din jumătate lingură de unt în care se trage jumătate de lingură de făină. Se stinge cu o ceaşcă mare de lapte şi se adaugă 4—5 linguri pline de parmezan sau altă brânză rasă. Se lasă să fiarbă sosul vreo cinci minute, amestecându-l mereu, ca să nu se prindă pe fund.

Se toarnă peste ouă, se presară cu parmezan ras şi se dă cinci minute la cuptor, la foc foarte iute. Se poate servi imediat şi fără să fie dat la cuptor.

OCHIURI CU PRAZ.

Se pregătesc ochiuri româneşti, şi se aşează într'o farfurie ce merge la foc, fiecare ou bine scurs, pe o felie de pâine prăjită în unt. Deoparte se face un sos alb ca mai sus, în loc de brânză însă se pune un praz tăiat ca fideaua şi care a fost înăbuşit în unt. Se toarnă peste ouă. Se presară cu parmezan ras şi se dă la cuptor, la foc iute.

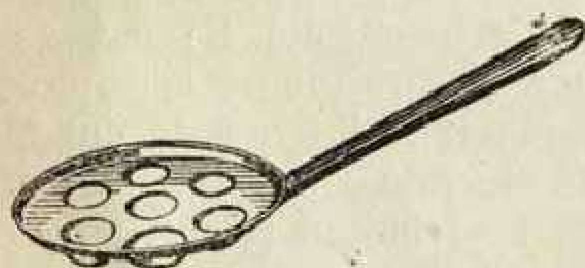
OCHIURI LA CAPAC.

Ochiurile la capac se pregătesc în farfurioare de sticlă ce merg la foc, şi cu care pot fi servite şi la masă. Trebuesc

atâtea farfurioare câte persoane sunt şi se socotesc câte 2 ouă de persoană. Mărimea farfuriei trebue să fie potrivită, cam de 13—14 cm. diametru, ca să încapă numai bine 2 ouă în ea. Se aşează farfurioarele pe maşină şi se pune în fiecare câte o bucăţică mică de unt proaspăt, cam cât o jumătate de nucă. Când untul e topit, se sparg ouăle, cu grijă, şi li se dă drumul în farfurioară. Sare se pune puţină numai pe albuş, căci pe gălbenuş ar lăsa urme albicioase, care strică aspectul ouălor. Se ţin pe maşină cam 4 minute, la foc mic, până albuşul devine lăptos. Adevăratul ou la capac se face la cuptor, nu pe maşină. Operaţia e la fel ca mai sus, doar că după ce s'au pus ouăle în capac şi s'au sărat, se bagă la cuptor. Se servesc la masă cu capac cu tot.

OCHIURI IN FORMĂ.

Se pune la foc o tigae specială pentru ochiuri, cu 6 sau 8 adâncituri (fig.). In fiecare adâncitură se pune câte o bucăţică de unt proaspăt ceva mai mult ca la ochiurile la capac, ca să nu se prindă de loc de fund şi să poată fi scoase uşor din formă, şi se dă drumul la câte un ou. Procedeul e acelaş ca şi pentru ochiurile la capac. Acestea însă se scot din formă şi se servesc pe şuncă fierbinte, pe spanac, pe biftec, etc.



OCHIURI LA CAPAC CU SMÂNTÂNĂ.

Se pregătesc ochiurile la capac după cum am arătat mai sus, doar că se întrebuinţează o singură formă de porţelan cu marginile scunde, care merge la foc. Când ochiurile încep să se prindă, se toarnă peste ele puţină smântână în care se amestecă un vârf de cuţit de făină, şi un praf de sare, iar deasupra se presară parmezan ras. Se dau puţin la cuptor.

OCHIURI CU SOS DE ROSII.

Se pregătesc ochiurile întocmai ca mai sus. In loc de smântână însă, se toarnă deasupra un sos de roşii (pag. 50), se presară cu parmezan ras şi se dă la cuptor.

OCHIURI CU SLĂNINĂ.

Intr'o farfurie unsă cu unt și care merge la foc se pun feliuțe subțiri și nu prea mari de slănină fiartă și deasupra bucățele tot destul de subțiri de șvaițer. Când acestea s'au înfierbântat, se sparg ouăle cu grijă, deasupra, se sărează, se pune o lingură—două de smântână (100 gr. la 6 ouă) și se dau la cuptor la foc iute; se țin 6 până la 7 minute.

OCHIURI IN TOMATE.

Se aleg pătlăgele roșii netede și destul de mari, ca să încapă în fiecare un ou. Se taie capacul, se golesc de miez, se pune în fiecare câte o bucățică mică de unt proaspăt și un praf de sare; se așează într'o tavă unsă bine cu unt. Se dau la cuptor la foc iute, și se țin vre-o 10 minute până ce încep să se moaie.

Se scurg de zeama ce-au lăsat-o, și se așează pe o farfurie ce merge la foc. Intre timp pregătim atâtea ochiuri în apă, câte roșii avem. Se pune în fiecare roșie câte o feliuță de șuncă rumenită în tavă, sau câteva felii de ciuperci înăbușite în unt. Deasupra se așează oul bine scurs de apă. Se dau câteva minute la cuptor, și se servesc.

OCHIURI IN CUIB.

Se taie atâtea felii de „parizer", câte ochiuri dorim să pregătim. Se încinge untură într'o tigae și se așează feliile de cârnați. La căldură, pielița din prejur se strânge, prefăcând felia de parizer într'un cuib, în care se sparge câte un ou. Se presară albușul cu puțină sare, și se ține pe mașină, până sunt ochiurile gata. Se așează pe farfurie cu frunze de cresson împrejur.

Pentru ca să iasă bine cuiburile, e neapărat nevoe ca feliile de parizer să fie întregi.

OCHIURI PE SALATĂ.

Se alege frunza de salată verde, și se undește în apă săsărată. Se scurge bine de apă și se lasă să fiarbă înăbușit la foc mic, cu o bucată de unt. Se ia seama să nu se prindă de cratiță. Se așează pe fundul unei farfurii ce merge la foc. Se sparg ouăle deasupra, se pune sare pe albuș și piper alb cine dorește, o lingură de unt topit și se dă la cuptor, până ce ouăle încep să se prindă.

OCHIURI PE SPANAC.

Se alege ½ kgr. de spanac, se opăreşte, şi se înăduşe în unt cu puţină sare. Deoparte se face un sos de făină (pag. 52), din ½ lingură unt şi ½ lingură făină care se stinge cu o ceaşcă de zeamă de carne. Când e potrivit de gros se amestecă cu un gălbenuş de ou. Se unge cu unt o formă de sticlă ce merge la foc, se pune spanacul, deasupra se aşează 6 ochiuri, fierte în apă, sau făcute în formă (pag. 88), iar peste acestea se toarnă sosul de făină. Se presară puţin parmezan sau şvaiţer ras, şi se ţine câteva minute la cuptor, până începe să se rumenească deasupra. Se serveşte în formă.

OUĂ IN CUIB, PE SPANAC.

Se alege spanacul (pag. 231) şi se fierbe. Se lasă la o parte, la cald, ca o lingură de spanac, iar restul se aşează într'un gratin ce merge la foc, cu o lingură, două de unt. Se presară parmezan ras, şi se pune puţină smântână. Deoparte se bat albuşurile dela atâtea ouă, câte dorim să servim, se adaugă sare, şi se toarnă peste spanacul din gratin. Se netezeşte albuşul cu dosul lingurei şi din loc în loc se fac găuri rotunde, cât să încapă un gălbenuş. La mijloc se face o gaură ceva mai mare, în care se aşează spanacul păstrat la cald. In fiecare gaură se pune câte un gălbenuş, cu grijă, să rămână întreg. Se presară totul cu parmezan ras, şi se dă la cuptor, la foc potrivit, până se prinde gălbenuşul. Se serveşte în formă.

OUĂ PRĂJITE IN UNTDELEMN.

Pentru a pregăti acest fel, ouăle trebue să fie tot atât de proaspete ca cele de fiert. Se pune într'o cratiţă mică, ca un pahar de untdelemn, şi se dă la foc bun. Se sparge un ou pe o farfurioară, se sărează, şi se dă drumul în untdelemn, când acesta începe să fumege. Cu o lingură se adună albuşul peste gălbenuş astfel ca oul să-şi păstreze cât mai bine forma. Când e bine rumenit pe toate părţile se scoate cu lingura cu găuri, şi se pune pe o sită. Se continuă la fel cu celelalte ouă. E mai prudent să se facă ouăle pe rând, şi nu mai multe odată, ca să nu se lipească unele de altele ne mai păstrându-şi forma. Se servesc cu sos, sau pe lângă friptură, pe lângă peşte, etc.

JUMĂRI MOLDOVENEŞTI (Scrob).

Se pune la topit untul într'o tigae. Deoparte se bat ouăle într'un castron, se adaugă de fiecare ou câte o lingură de lapte şi sare cât trebue. Ouăle nu trebuesc bătute prea mult, doar atât cât se amestecă bine albuşul cu gălbenuşul. Se toarnă peste untul fierbinte, în cratiţă şi se amestecă cu lingura la foc până încep să se întărească.

JUMĂRI CU SLĂNINĂ.

In tigaia în care se vor face jumările se pun bucăţele mici de slănină şi se lasă să se rumenească la foc potrivit. Deoparte se bat ouăle cu laptele, se adaugă sare, ţinând seama să nu fie slănina prea sărată, se toarnă peste slănina rumenită şi se amestecă la foc până încep să se întărească. Se pot face la fel cu şuncă tăiată mărunt.

JUMĂRI CU BRÂNZĂ.

Se bat 6 ouă cu 3 linguri de smântână şi sare cât trebue. Se toarnă în tigaia în care s'a înfierbântat untul. Se amestecă şi când încep să se prindă, se pun 2 linguri pline de parmezan, şvaiţer sau caşcaval ras. Se serveşte cu garnitură de cubuşoare de pâine prăjite în unt.

JUMĂRI CU CEAPĂ.

Intr'o tigaie se rumeneşte cu unt o ceapă tăiată în felii foarte subţiri, cu grijă, să nu se înegrească. Deasupra se toarnă ouăle bătute cu lapte. Se pune sare. Se amestecă până sunt gata.

JUMĂRI CU SARDELE DE LISSA.

Se pune untul în cratiţă la înfierbântat. Se bat ouăle cu lapte deoparte, se adaugă la 6 ouă 2 sardele de Lissa spălate, curăţate de oase şi tăiate în bucăţele mici. Se toarnă în tigaia cu untul fierbinte. Se serveşte cu un sos de roşii.

JUMĂRI CU VÂRFURI DE SPARANGHEL.

Se fierbe sparanghel verde în apă cu sare. Se scurge bine, şi se taie vârfurile, şi atât din cozi cât nu sunt aţoase, în bucă-

ţele cam de 2 cm. lungime. Deoparte se pregătesc jumările, şi când sunt aproape prinse se adaugă sparanghelul. Se amestecă uşor, cu o lingură de lemn, ca să nu se sfarme. Se poate servi cu garnitură de sparanghel fiert, tăiat în bucăţele mici, şi tras în unt.

JUMĂRI CU PĂTLĂGELE VINETE ŞI ROŞII.

Se curăţă de seminţe şi se scurg de apa lor 2—3 roşii mijlocii şi bine coapte. Se pun într'o cratiţă cu unt, cu un căţel de usturoiu sfărmat, sare şi o bucăţică mică de zahăr. Se lasă să scadă la foc mic, vreo jumătate de oră. Se taie în felii subţiri de ½ cm. o vânătă, astfel ca să avem vreo 10—12 felii. Se undesc în apă cu sare, şi se ţin sub teasc vre-o 20 de minute ca să se scurgă apa din ele. Se bat apoi în făină şi se prăjesc în untură. Trebuesc făcute în ultimul moment, ca să nu se moaie până sunt servite. Deoparte se face un scrob obişnuit din 6 ouă, şi se aşează pe o farfurie de servit mai adâncă. La mijloc se face loc cu o lingură şi se toarnă sosul de roşii, iar de jur împrejur se pun vinetele prăjite.

ROŞII UMPLUTE CU JUMĂRI.

Se pregătesc roşiile întocmai ca pentru „ochiuri în tomate". (pag. 89). Deoparte se pregătesc jumări din atâtea ouă câte roşii dorim să umplem. Când roşiile încep să se moaie, se umplu fiecare cu jumări, iar pe deasupra se presară parmezan ras. Se dau o clipă la cuptor şi se servesc foarte fierbinţi.

JUMĂRI CU MÂNCARE DE RINICHI.

Se pregătesc jumări moldoveneşti şi se amestecă cu câteva roşii curăţate de coaje şi de seminţe, tăiate bucăţi. Se aşează pe farfurie, se face loc la mijloc, şi se toarnă o mâncare de rinichi cu ciuperci (pag. 188). Se serveşte foarte fierbinte.

JUMĂRI IN FORMĂ.

Se pregătesc jumări moldoveneşti, la care se adaugă câteva ciuperci tăiate felii şi înăbuşite în unt. Jumările trebue să fie mai puţin prinse ca de obiceiu. Se dau deoparte, şi se

adaugă la jumări din 6 ouă, un ou crud. Se amestecă, şi se umplu mici forme unse cu unt. Se aşează formele într'o cratiţă cu apă, şi se ţin pe maşină, la bain marie, până încep jumările să se întărească. Se răstoarnă pe felii de pâine prăjită în unt, iar împrejur se toarnă un sos de roşii sau sos de ou (sos mousseline pag. 52).

OMLETĂ.

Tigaia pentru omletă trebue să fie dintr'o fontă groasă. Când e subţire, omleta se arde înainte de a se coace. Trebue să fie de mărime potrivită cu numărul ouălor, adică de vre-o 25 cm. diametru la marginea de sus, pentru 6 ouă.

Se bat ouăle, se adaugă la 6 ouă 2 linguri de lapte, sau o lingură de smântână şi sare. Ouăle se bat în ultimul moment şi atât numai cât se amestecă bine gălbenuşul cu albuşul, nu mai mult. Se pune tigaia cu o lingură de unt la foc tare şi când s'a înfierbântat untul, se toarnă ouăle bătute. Când începe să se întărească, se introduce pe dedesupt un cuţit cu vârful lat, sau se mişcă iute tigaia, ca să nu se prindă omleta pe fund. Cu ajutorul cuţitului se împătureşte omleta în trei, după ce s'a pus garnitura dorită şi se serveşte.



Tigae pentru omletă.

Garnitura la omletă poate fi de:

1. Piure de spanac sau foi de spanac întregi, opărite şi înăbuşite în unt.
2. Roşii înăbuşite în unt, după ce s'a scos seminţele.
3. Vârfuri de sparanghel fiert în apă şi tras cu unt.
4. Brânză, şuncă, etc.

OMLETĂ CU VERDEAŢĂ.

După ce sunt ouăle bătute şi s'a pus lapte şi sare, se adaugă ca o lingură de frunză de pătrunjel, mărar şi cozi de ceapă verde sau arpagic, tăiate foarte fin. Se coace ca şi omleta simplă.

OMLETĂ CU ŞUNCĂ.

Se face ca mai sus; în loc de verdeaţă, se pune şuncă tăiată mărunt.

OMLETĂ CU SLĂNINĂ.

Se pun în tigaie bucățele de slănină ca să se rumenească puțin, fără a se înegri. Se toarnă deasupra ouăle bătute. Se coace.

OMLETĂ CU CIUPERCI.

Se spală vreo 4—5 ciuperci de mărime potrivită, și se taie în felii foarte subțiri. Se înăbușe în unt, până ce se moaie și scade zeama ce-o lasă. Se încinge untul în tigae. Se toarnă ouăle bătute; când încep a se prinde se pun ciupercile. Se coace.

OMLETĂ CU CEAPĂ.

Se taie o ceapă în felii foarte subțiri și se rumenește în unt. Se toarnă deasupra ouăle bătute. Se coace.

OMLETĂ CU FICAȚI DE PASĂRE.

Se taie felii un ficat de curcan sau 2—3 ficați de găină, se trag în unt, se pune sare și un praf de făină. Se face o omletă obicinuită, când e gata se toarnă deasupra mâncărica de ficați, se împătureşte în trei și se serveşte. Aceiași omletă se poate servi și cu mâncărică de rinichi.

OMLETĂ CU CARTOFI (omletă economică).

Se socotește câte un ou de persoană, și de fiecare ou doui cartofi mijlocii. Se fierb cartofii cu coajă, se curăță, și se sdrobesc de calzi cu furculița. Se amestecă cu gălbenușul, se adaugă sare, piper, și la urmă albușul bătut spumă. Se coace ca și omleta obișnuită.

OUĂ UMPLUTE IN COAJA LOR.

Se fierb ouăle tari, după ce au fost bine spălate. Se lasă să se răcească. Se taie în lung, în două cu un cuțit ascuțit și

se ia seama să nu se sfarme coaja. Se scoate albuşul şi gălbenuşul pe un fund de lemn, iar cojile se lasă la o parte. Se toacă oul destul de mărunt fără ca să se sdrobească de tot. Se adaugă la 6 ouă o lingură plină de caimac sau de smântână şi miezul muiat în lapte dela o felie subţire de franzelă. Se amestecă totul până nu se mai cunoaşte pâinea; se pune sare, piper alb şi mărar tăiat fin. Cu această pastă se umplu puţin bombat cojile de ou, se bat pe deasupra în pesmet fin şi se prăjesc în unt numai pe partea umplută. Se servesc calde.

*

Se fierb ouăle tari, şi se taie în două, cu coajă cu tot, întocmai ca mai sus. Albuşul şi gălbenuşul se toacă şi se amestecă, la 6 ouă cu 3—4 ficaţi de pui sau un ficat de curcan, înăduşit în unt şi trecut prin maşină, 2 linguri de şvaiţer ras, 2 linguri de smântână, sare, piper şi puţină verdeaţă tocată. Se procedează apoi întocmai ca mai sus.

OUĂ UMPLUTE CU SARDELE DE LISSA.

Se fierb ouăle tari, se curăţă şi se taie în două în lăţime. Se taie foarte puţin din capetele rotunde, astfel ca jumătăţile de ouă să poată sta în picioare ca nişte păhărele. Se trec gălbenuşurile prin maşină, împreună cu o franzeluţă muiată în lapte şi stoarsă bine, şi cu una sau două sardele de Lissa spălate şi curăţate de oase. Se freacă toate la un loc cu o bucăţică mică de unt proaspăt, se mai adaugă pătrunjel tăiat fin, puţin piper şi sare dacă mai trebue.

Umpli ouăle cu acest amestec. Umplutura rămasă se subţie cu puţină smântână şi se pune într'o farfurie ce merge la foc, unsă cu unt; deasupra aşezi ouăle frumos şi presări cu pesmet fin şi câteva bucăţele mici de unt. Acoperi cu o hârtie unsă cu unt, ca să nu se înnegrească pesmetele şi dai la cuptor, la foc potrivit. Se servesc calde.

OUĂ UMPLUTE CU FICAŢI.

Se fierb 6 ouă tari, se lasă să se răcească, se curăţă şi se taie în două. Se trec prin maşina de tocat câţiva ficaţi de pasăre fierţi, precum şi gălbenuşurile răscoapte. Se freacă totul împreună cu puţin unt, cu un gălbenuş crud, sare, piper şi puţină frunză de pătrunjel tocat fin. La urmă se adaugă şi un

albuş făcut spumă. Cu acest amestec umpli albuşurile, iar restul de umplutură îl subţii cu o lingură de smântână şi îl pui într'o farfurie ce merge la foc şi unsă cu unt. Deasupra aşezi ouăle, peste ele pui un strat de smântână, presări pesmete fin şi dai la cuptor cam un sfert de oră. Acelaşi fel se poate pregăti înlocuind ficaţii cu şuncă fiartă, sau resturi de carne de pasăre date prin maşină.

OUĂ UMPLUTE CU CREIER.

(Vezi pag. 181).

OUĂ UMPLUTE CU ROŞII.

Se fierb 6 ouă răscoapte, se curăţă şi se taie în două în lungime. Se scot gălbenuşurile şi se freacă cu o lingură de unt făcut spumă, miezul dela o felie de pâine muiat în lapte şi stors, 2 gălbenuşuri de ou crude, şi puţină ceapă tăiată mărunt şi trasă în unt. Se adaugă 2—3 roşii mijlocii, curăţate de coajă şi de seminţe. Se pune sare şi piper. In lipsă de pătlăgele roşii, se poate pune o lingură de bulion. Cu această compoziţie se umplu albuşurile, se presară cu pesmete, se aşează într'o tavă unsă cu unt şi se dau la cuptor. Se servesc ca garnitură pe lângă piuré de cartofi sau de spanac.

OUĂ UMPLUTE CU BRÂNZĂ.

Se fierb 6 ouă tari. Se curăţă şi se taie în două în lungime. Se scot gălbenuşurile şi se freacă într'o strachină cu 2 gălbenuşuri crude, puse pe rând. Se adaugă 2 linguri de brânză rasă, o lingură de smântână, sare şi puţin piper alb. Se freacă bine, până se face ca o smântână groasă. Cu această compoziţie se umplu albuşurile, până în margini. Se presară cu parmezan ras şi se aşează pe o tavă unsă cu unt. Se dă la cuptor, la foc iute. In 10 minute sunt gata. Deoparte se face un sos dintr'o ceaşcă de smântână cu puţină făină. Se aşează ouăle pe farfuria de servit şi se toarnă sosul fierbinte împrejur.

OUĂ UMPLUTE CU PEŞTE.

Se pot întrebuinţa resturi de peşte ca morun, nisetru sau şalău căruia i s'au scos oasele. Se fierb ouăle tari, se curăţă

şi se taie în două în lungime. Se face deoparte, din jumătate lingură de unt, şi jumătate lingură de făină, stins cu puţin lapte, un sos alb, ca o smântână mai groasă. Jumătate din acest sos se amestecă cu gălbenuşurile frecate şi cu peştele tăiat mărunt. Se pune sare. Cu compoziţia aceasta se umplu ouăle, cât se poate de pline, astfel ca să vie până în marginea albuşului. Sosul rămas se amestecă cu o lingură bună de smântână şi se toarnă într'o farfurie de sticlă ce merge la foc. Deasupra se aşează ouăle, se stropesc cu unt topit, se presară cu parmezan amestecat în două cu pesmet fin. Se dă la cuptor, la foc iute.

OUĂ UMPLUTE, PANÉ.

Se fierb 6 ouă tari, se curăţă de coajă, şi se taie în două în lungime. Se scot gălbenuşurile şi se trec prin sită. Se face un sos alb bine legat din o lingură de unt în care se trage o lingură de făină. Se stinge cu o ceaşcă de lapte. După ce s'a răcorit, se amestecă cu gălbenuşurile date prin sită, cu 2 linguri de şvaiţer sau parmezan ras, sare, piper. Se umplu jumătăţile de albuş, dându-le forma de ou întreg. Se dau prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în untură multă. Se servesc cu sos de roşii.

CROCHETE DE OUĂ.

Se fierb 6 ouă tari, se curăţă de coajă, şi se toacă mărunt. Se face un sos alb foarte legat din jumătate lingură de unt în care se trage o jumătate lingură de făină. Se stinge cu o ceaşcă de lapte şi se lasă să fiarbă, până e sosul gros ca o piuré. Se lasă să se răcorească, se amestecă cu ouăle tocate, se adaugă sare, piper şi puţin mărar. Se fac crochetele ca mai jos, se dau prin făină, ou bătut şi pesmet şi se rumenesc în untură.

*

Se fierb 6 ouă tari, se curăţă de coajă şi se dau prin maşină, sau se toacă mărunt pe un fund de lemn. Se amestecă împreună cu 2 ouă crude, 2 linguri de pesmet foarte fin, sare, piper, frunză de pătrunjel tăiat mărunt şi o lingură—două de smântână groasă, după consistenţa compoziţiei. Ca să fie mai gustoase, adăugăm, dacă avem la îndemână 2—3 ciuperci mijlocii, tocate foarte mărunt, şi înăbuşite în unt. Din această

compoziţie se fac crochete de lungimea degetului, dar mult mai groase (ca un cârnat obişnuit), se dau prin pesmet şi se prăjesc în untură foarte fierbinte. Se servesc ca garnitură la orice legumă.

GOGOŞI DE OU IN ALUAT.

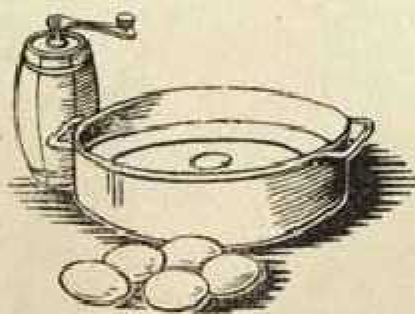
Se pregăteşte puţin sos „Béchamel" bine legat. (pag. 53). Se fierb ouăle răscoapte, se curăţă şi se toacă nu prea mărunt. Se amestecă cu sosul, se adaugă un gălbenuş la 6 ouă răscoapte, se potriveşte de sare şi piper. Se lasă să se răcorească. Cu mâna muiată în făină se fac perişoare, se moaie într'un aluat de clătite (pag. 307) şi se prăjesc pe toate părţile în untură multă. Se servesc cu sos de roşii.

OUĂ RĂSCOAPTE PORTUGHEZE.

Se fierb ouăle tari, se curăţă şi se taie în felii. Deoparte se spală câteva roşii nu prea coapte, se scot seminţele, se taie felii. O parte din aceste roşii se aşează pe fundul unei farfurii ce merge la foc bine unsă cu unt. Se presară puţină sare. Deasupra se aşează feliile de ouă, apoi încă un rând de roşii. Se mai dă sare, se pune unt topit, se presară parmezan ras. Se dă la cuptor la foc potrivit.

OUĂ TARI CU CARTOFI.

Se fierb 6 ouă tari; se curăţă şi se taie felii. Se fierb deasemenea 5—6 cartofi mijlocii cu coajă; când s'au răcit, se curăţă şi se taie felii rotunde. Se unge o farfurie de sticlă ce merge la foc cu unt şi se aşează câte un rând de cartofi şi unul de ouă. Deasupra se toarnă sosul următor: se prăjeşte o ceapă rasă cu unt şi o jumătate de lingură de făină. Se stinge cu o ceaşcă mare de lapte fierbinte, şi se lasă să fiarbă până se face ca o smântână nu prea groasă. Se adaugă sare, piper şi puţin parmezan sau brânză albă rasă. Dacă ni se pare că sosul s'a făcut prea gros, se subţiază cu puţină apă fierbinte. Se toarnă sosul peste cartofii şi ouăle din farfurie, se pun deasupra câteva bucăţele de unt, se presară cu parmezan şi se dă la cuptor. Se poate pregăti acest fel, înlocuind sosul cu un pahar bun de smântână la care s'a adăugat un praf de făină.



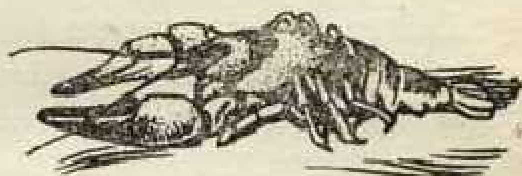


CAPITOLUL V.

RACI, MELCI, MIDII

RACI FIERȚI.

Se controlează ca toți racii pe care vrem să-i pregătim să fie vii. Se pune la fiert o oală cu apă și se potrivește să fie atâta apă cât să cuprindă racii, nu mai mult. La o oală de 4 litri de apă se pune o lingură plină de sare și, în orice caz, e bine să se guste apa, și s'o facem ceva mai sărată decât se cere la gust. Se pun câțiva cățel de usturoiu și, dacă ne plac, și puține aromate, adică o frunză de dafin și un fir de pătrunjel. Se pune apa la foc tare. Când clocotește se aruncă înăuntru racii bine spălați în mai multe ape și scurși, și câteva boabe de piper. Se țin pe foc încă 5 minute, nu mai mult, socotit din momentul când dau în clocot. Se lasă să se răcească în apa lor. Se așează frumos pe o farfurie, se pun împrejur frunze de pătrunjel. Cine dorește, poate să scoată mațul din gâturi cât racii sunt încă vii, înainte de a-i fierbe (Vezi mai jos).



RACI FIERȚI CU VIN.

Se aleg 20 de raci vii. Se spală în mai multe ape și se scurg bine. Se scoate mațul din coadă cu un cuțit ascuțit, fără să rupi înotătoarea din mijlocul cozii. Intr'o cratiță destul de mare ca să intre și racii, se trage cu o lingură de unt un morcov și o ceapă tăiate felii, o frunză mică de dafin, un fir de

cimbru, unul de pătrunjel, 2—3 căţei de usturoiu, câteva boabe de piper şi sare. Când încep toate să se moaie, se adaugă un pahar de vin alb şi o jumătate pahar de apă. Se lasă să dea în clocote şi se pun racii. Se acopăr, se aşează pe foc mare. Se întorc de 2—3 ori, ca să-i prindă pe toţi căldura la fel. Se ţin 15 minute. Se lasă să se răcească în cratiţă. Se servesc aşezaţi pe o farfurie, cu frunze de pătrunjel împrejur.

RACI PRĂJIŢI.

Se aleg 20 de raci mici. Se fierb obişnuit cu apă şi sare, după ce au fost bine spălaţi. Se lasă să se răcorească, se scurg de apă. Se curăţă gâturile, se trage maţul afară şi se scoate carapacea şi stomacul, dar se lasă racul întreg cu labe cu tot. Se face într'un castron un aluat subţire ca o smântână, din făină, apă şi sare cât trebue. Intr'o tigae se pune untdelemn să se încingă la foc. Se ia fiecare rac, se moaie în aluat, astfel ca să fie bine îmbrăcat de jur împrejur şi se pune la prăjit în untdelemn fierbinte. Se rumenesc pe o parte şi pe alta. Se servesc fierbinţi, ca să nu se moaie aluatul.

PILAF DE RACI.

Pentru 6 persoane se fierb 25—30 de raci în apă cu sare pag. 101). După ce s'au răcorit se curăţă de coajă, se scoate maţul din gâturi, iar acestea împreună cu labele sunt puse deoparte. Deasemenea se pot lăsa la o parte câteva carapace care se umplu la urmă cu orez, şi servesc de garnitură. Se îndepărtează stomacul şi cele 2 pietre albe, când sunt, iar restul de coji se pisează bine în piuliţa de marmoră. Se încinge într'o cratiţă 2—3 linguri de untdelemn, se pun cojile pisate, şi când încep să se rumenească se sting cu 3—4 ceşti de zeamă în care au fiert racii. Se lasă să fiarbă bine. Se strecoară printr'o sită fină. Deoparte se încing 3 linguri de untdelemn, se pune o ceaşcă de orez ales şi spălat şi când se înfierbântă se adaugă 2 ceşti de zeamă în care au fiert cojile de raci. Se dă orezul la cuptor, 20—30 de minute şi nu se mai umblă cu lingura. Când e gata se dă deoparte, se amestecă cu labele şi o parte din gâturi. Se aşează într'o formă de tablă, lăsând câteva linguri deoparte, cu care se umplu carapacile. Se răstoarnă din formă pe farfurie, şi împrejur se pun gâturile rămase şi carapacile umplute.

SALATĂ DE RACI.

Vezi pag. 30.

SCORDOLEA DE RACI.

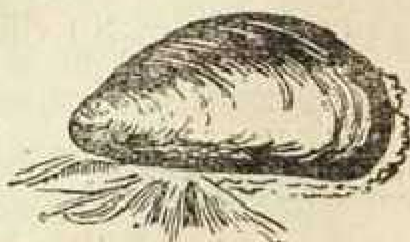
Se fierb racii (pag. 101) după numărul persoanelor. Se curăţă nucile de coajă şi se pisează bine într'o piuliţă de piatră. Se adaugă o bucată de miez de pâine albă, muiat în apa în care au fiert racii şi stors şi după plăcere puţin usturoiu pisat. Se freacă bine într'un castron, punând câte puţin untdelemn, până se face ca o cremă untoasă. Se adaugă sare şi puţin oţet sau zeamă de lămâie. Se aşează pe farfurie şi se pun împrejur raci fierţi sau numai gâturile şi labele curăţate.

SUPĂ DE RACI.

Vezi pag. 75.

MIDII FIERTE.

Ca şi la raci, o primă condiţie la pregătirea midiilor e ca ele să fie cât se poate de proaspete. Fie că sunt servite cu scoică cu tot sau fără, trebue mai întâi foarte bine spălate, chiar rase cu cuţitul, ca să nu rămâie urmă de nisip. Nu se ţin prea mult în apă, ci se spală pe rând una câte una. Scoicile trebue să fie bine închise. Când sunt întredeschise, introducem foarte puţin vârful unui cuţit. Dacă se închide imediat, înseamnă că e vie, de nu, înseamnă că e moartă şi trebue aruncată. După ce sunt bine spălate, sunt puse într'o cratiţă încăpătoare, nu prea multe odată, ca să le cuprindă focul la fel pe toate. Midiile puse la foc, se deschid imediat când sunt vii. In cratiţă se adaugă, la 1½ kg. de midii, o ceapă tăiată felii, câteva fire de pătrunjel, un fir de cimbru, o frunză mică de dafin, un căţel de usturoiu, sare, piper şi un pahar de vin alb sau de apă. Se acopere cratiţa, se pune la foc iute. Din când în când se saltă cratiţa, ca să vie toate în contact cu focul. După 10—15 minute trebue să fie toate deschise, deci gata. Se scot pe rând, se îndepărtează jumătatea de scoică de care nu e prins miezul, se pun



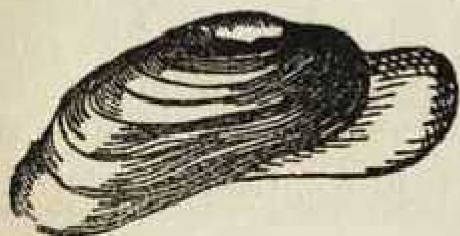
într'un castron. Se scurge deasupra zeama din cratiță, dar încet, ca nisipul care s'a mai desprins de pe midii la fiert, să rămână la fund. Se servesc calde cu zeamă de lămâie.

MIDII PESCĂREȘTI.

Se fierb midiile ca mai sus. Se scoate cu totul miezul din scoică, se țin la cald, dar nu direct pe mașină. Se scurge și zeama în alt vas. Se spală cratița, se pune un pahar nu prea plin de vin alb cu o ceapă mică tăiată foarte mărunt. Se lasă să scadă la foc iute. Se pun 2 cești din zeama în care au fiert midiile și se lasă să tragă 2—3 clocote. Se trage pe marginea mașinei, se pune 75 gr. unt proaspăt tăiat în bucățele mici ca să se topească repede și 2 linguri de pesmet fin, turnat ca o ploaie, ca să nu facă cocoloși, apoi puțin pătrunjel tocat fin și zeamă de lămâie. Se pun midiile în sos, se mai lasă la foc, dar fără să fiarbă. Se servesc fierbinți, simple sau cu garnitură de crochete de pește (pag. 126).

PILAF DE MIDII.

Se fierb midiile în apă și se scoate carnea dinăuntru (pag. 101). Se trage cu o lingură de unt, o ceapă foarte mică, tăiată mărunt și o ceașcă de orez ales, spălat și apoi bine uscat (pag. 267). Se stinge cu 2 cești de apă în care au fiert midiile, la care se adaugă, la nevoie, zeamă de carne sau apă. Se pune o linguriță de bulion de roșii, sare și piper. Se dă la cuptor. Când orezul e aproape gata, se pun midiile. Se răstoarnă și se servește fierbinte.



MIDII PRĂJITE.

Se fierb midiile după cum am arătat mai sus și se scot din scoică. Se face un aluat ca o smântână din 2 gălbenușuri, făină, sare, piper și albușurile spumă. Cu o furculiță se iau midiile, se trec în aluat și se pun la prăjit în untură sau unt fierbinte. Se servesc cu zeamă de lămâie.

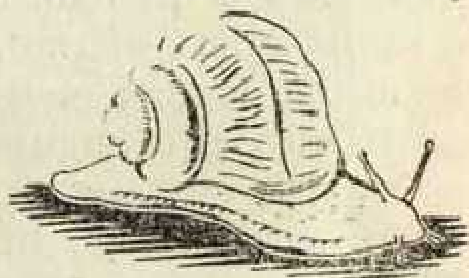
SALATĂ DE MIDII.

Se face ca și salata de melci (pag. 30).

MELCI FIERȚI.

Melcii sunt mai gustoși începând din Octombrie până în Martie, când sunt închiși pentru iarnă cu o pojghiță ce formează ca un capac, făcută din sucurile lor întărite. Se pot mânca și în lunile de vară, dar atunci trebue ținuți vreo 15 zile într'un loc răcoros, într'un paner închis sau o cutie, ca să-și lase toată murdăria ce o au în intestine și care ar strica gustul la pregătit.

Se spală melcii bine în mai multe ape. Dacă au capac, acesta se desprinde ușor cu vârful unui cuțit ascuțit. Se pun într'o strachină încăpătoare și se toarnă la 2 duzini de melci, un pahar de oțet și o lingură de sare de bucătărie. Se amestecă ușor și se țin astfel 2 ore ca să se dizolve sucurile dinăuntru. Se scurg și se spală în mai multe ape. Se pun apoi la foc cu 1½ litru de apă rece, ½ litru de vin, se mai adaugă 2 cepe, un morcov tăiat felii, câteva fire de usturoiu, un fir de pătrunjel, cimbru, o frunză de dafin, sare și câteva boabe de piper. Cum încep să fiarbă, se spumuesc de 2—3 ori. Se acopere și se lasă să fiarbă în clocote mici trei ore. Se servesc calzi, cu lămâie.



SALATĂ DE MELCI.

Vezi pag. 30.

MELCI UMPLUȚI.

Se curăță și se fierb melcii după cum am arătat mai sus. Cât sunt încă fierbinți se scot din scoică cu un ac mare. Se pun pe o farfurie. Intr'o tigae se înfierbântă o lingură de unt. Se pun melcii, precum și 2—3 fire de arpacic tăiate mărunt, un cățel de usturoiu sfărmat cu lama cuțitului, sare, piper. Se țin 5 minute amestecând mereu, ca să nu se rumenească deloc melcii. Se țin la răcoare acoperiți, până vor fi întrebuințați. Scoicile sunt între timp bine spălate înăuntru, scurse și puse pe o sită sau șervet ca să se usuce. Deoparte se freacă, pentru 2 duzini de melci, 200 gr. de unt cu o lingură plină de frunză

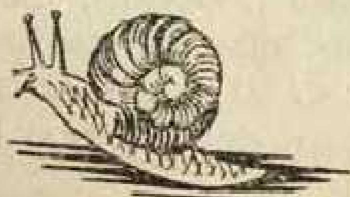
de pătrunjel tocat fin, 2—3 fire de arpagic tot foarte fin tocate, 2—3 căței de usturoiu bine sfărâmați, sare, piper. Din acest unt se pun în scoică în fund cât un bob de fasole, se vâră melcul și se acopere iar cu unt, netezind suprafața cu un cuțit. Se așează melcii într'o farfurie care merge la foc și cu care îi putem servi și la masă, unul lângă altul, cu gura în sus. Se presară foarte puțin pesmet și se stropesc cu 3—4 lingurițe de vin. Se țin la cuptor încins 7—8 minute. Se servesc la masă clocotiți.

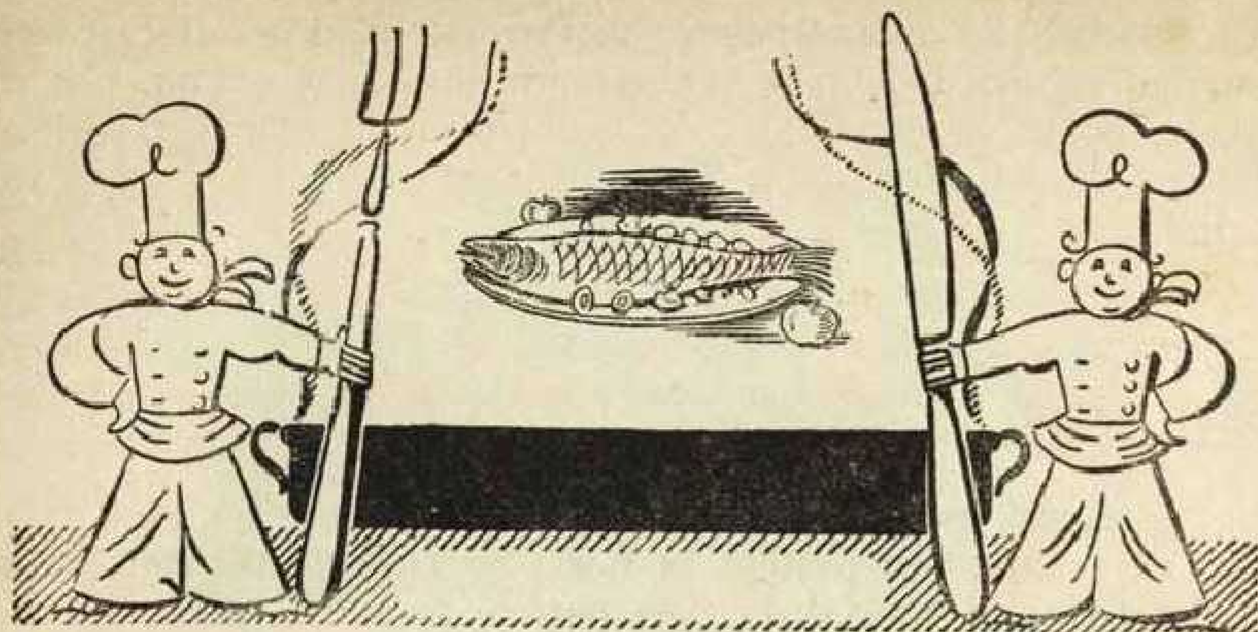
MELCI CU SARDELE ȘI CAPERE.

Se fierb 2 duzini de melci, ca mai sus (pag. 105), se scot din scoică cu un ac mare. Se încinge într'o tigae 2 linguri de unt. Când e fierbinte se pune o lingură de pătrunjel tocat și o ceapă tăiată mărunt, cu 3 linguri de pesmet. Se rumenesc puțin. Se adaugă melcii, trei sardele de Lissa bine spălate și tăiate mic, și o lingură de capere tocate. Se prăjesc înăbușit. Când sunt aproape gata, se toarnă 2 linguri de smântână și se țin până e smântâna gata să fiarbă. Se servește cu garnitură de crochete sau friganele.

MELCI PRĂJIȚI IN ALUAT.

Se fierb melcii și se scot din scoică (pag. 105). Se trag în unt cu ceapă, usturoiu, sare, piper, ca pentru melci umpluți. Se face cu două ore înainte, pentru 2 duzini de melci, un aluat ca de clătite din 2 linguri rase de făină, 200 gr. lapte, o linguriță de untdelemn, un gălbenuș și sare. Inainte de a pune la prăjit, se adaugă albușul spumă și o lingură de arpagic tăiat fin. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se iau câte 8—10 melci odată, se dau în aluat, se întorc cu o furculiță, ca să se acopere din toate părțile și se dau drumul în untura clocotită. Se repetă operația de 2—3 ori, până frigem toți melcii. Trebue procedat cu repeziciune, ca primii melci să nu stea prea mult la o parte, până sunt ultimii gata. Se presară cu sare, se servesc fierbinți, cu garnitură de pătrunjel puțin prăjit în untură.





CAPITOLUL VI

PEŞTI

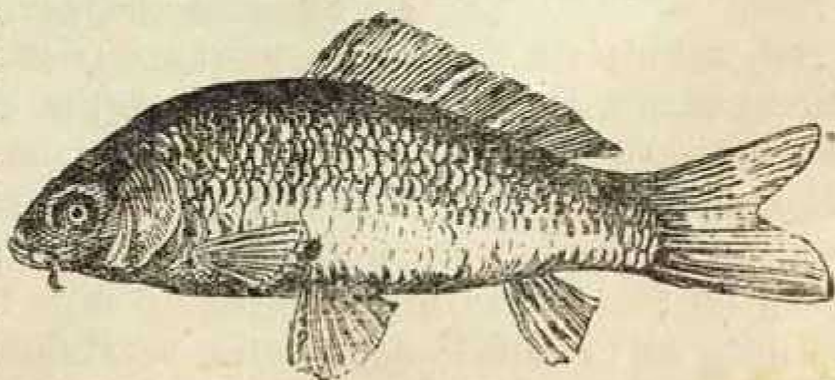
Peştele nu trebue gătit decât dacă e foarte proaspăt, adică atunci când are ochii limpezi şi nu înfundaţi, branchiile (interiorul urechilor) roşii şi carnea tare.

CIORBĂ DE CRAP.

Vezi la *Ciorbe* (pag. 83).

PIFTIE DE CRAP.

Se curăţă peştele ca pentru rasol. Se taie bucăţi potrivite şi se pun împreună cu capul într'o cratiţă cu apă cât să le cuprindă. Se fierb la foc potrivit. Se spumuesc şi se pune puţină sare. Se ţin până ce zeama e destul de scăzută, atât încât luând o picătură între degete, să le simţim cleioase. Dacă peştele e fiert, iar zeama nu e destul de tare, se scoate peştele şi se lasă să

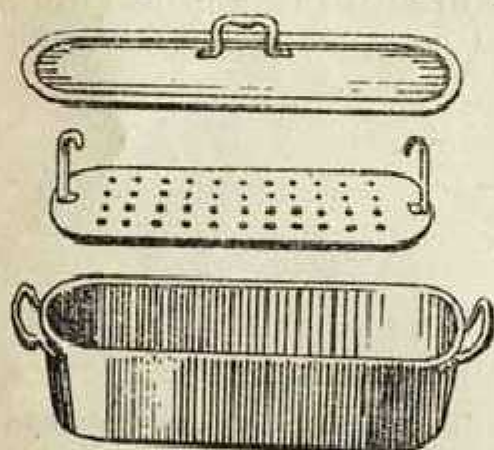


scadă zeama cât trebue. La nevoe se poate adăuga o foaie

de gelatină. Se aşează peştele în farfurie adâncă sau castron, cu felii subţiri de lămâie şi deasupra se toarnă zeama. Cui îi place, poate să pună puţin usturoiu pisat în zeama răcorită, înainte de a fi strecurată. Se ţine câteva ore la rece, ca să se prindă.

CRAP RASOL.

Se curăţă peştele de solzi şi se scoate cu grijă osul dela cap care amărăşte peştele la fiert. Se curăţă înăuntru şi se spală. In vasul special de fiert peştele (vezi fig.), se pune la fiert cu apă un morcov curăţat şi tăiat felii, o ceapă tăiată în felii mai groase, o rădăcină subţire de pătrunjel, câteva felii de cartofi, o frunză de dafin, sare. Se pun şi câteva boabe de piper, dar numai cu 10 minute înainte de a scoate peştele dela foc. Un gust deosebit capătă peştele, dacă punem la fiert oţet sau vin alb, şi anume la 2 litri de apă un pahar de oţet sau 2 de vin. Inainte de a pune peştele la fiert îl opărim cu 4—5 linguri de oţet (pentru un peşte cam de 2 kg.), ca să păstreze o culoare albăstruie a pieliţei. Oţetul cu care opărim se poate adăuga apoi la fiert. După ce zarzavatul e fiert, tragem cratiţa la o parte, aşezăm peştele pe grătarul vasului şi-l lăsăm în apă. In momentul când punem peştele la fiert, apa nu trebue să mai fiarbă, căci dacă peştele e cuprins brusc de căldură prea mare, i se strânge pielea şi carnea se desface. Numai atunci când avem o îndoială asupra prospeţimei peştelui, îl punem la fiert direct în apă clocotită. Timpul cât se ţine peştele la fiert atârnă de mărimea lui. Se cunoaşte dacă e gata atunci când trăgând de o înnotătoare se desprinde uşor. Peştele rasol servit rece, e lăsat să se răcească în apă. Se scoate cu grătarul, se aşează cu grijă pe o farfurie lungă, ca să nu se sfarme, şi împrejur se pune zarzavatul fiert şi frunze verzi de pătrunjel sau felii de lămâie. Se serveşte cu maioneză (pag. 47). Se poate servi şi cald cu sos de unt. (pag. 51).



Vas pentru fiert peştele.

BURTĂ DE CRAP IN SARAMURĂ.

Se alege un crap mai mare, de vre-o 2—3 kg. Se curăţă, se taie capul şi coada. Se despică peştele în două în lungime, se scot înnotătoarele, şira spinării, precum şi oasele mai mari. Se ung jumătăţile de crap cu untdelemn, şi se frig la grătar, pe o parte şi pe alta. Intre timp se fierbe apă cu sare, şi cu puţină boia de ardei. Se aşează peştele în farfurie, se toarnă saramura deasupra, şi se serveşte, rece, cu mămăligă. Capul şi coada, se fierb, şi se pot întrebuinţa la ciorbă sau piftii.

MÂNCARE DE CRAP (Matelote).

Se curăţă un crap de vreun kilogram, se taie în bucăţi de mărime potrivită şi se lasă cu sare până pregătim sosul. Se pune la foc într'o cratiţă o lingură bună de unt cu vreo 20 fire de arpagic, curăţat şi opărit. Când începe arpagicul să se îngălbenească, se pune o jumătate de lingură de făină. Se amestecă pe foc 5 minute. Se adaugă 3/4 kg. de vin roşu, pătrunjel verde, o frunză de dafin şi un căţel de usturoiu pisat mărunt. (Cui nu-i place mirosul tare de usturoiu, îl lasă nesfărmat, şi-l scoate înainte de a servi). Se lasă să fiarbă acoperit un sfert de oră. Se adaugă şi un păhărel mic de coniac, se dă foc şi se lasă să se stingă singur. Se pune peştele cu un praf de piper, se lasă să fiarbă înăbuşit, până e gata. Se serveşte cald. Aceiaşi mâncare se poate face din peşte amestecat, de ex.: lin, ştiucă, ţipar.

GHIVECIU DE CRAP.

Se curăţă 3/4 kg. de peşte, se taie în bucăţi, se dă sare şi se lasă să stea până pregătim zarzavatul. Se trage în untdelemn o ceapă tăiată felii, când e îngălbenită se adaugă un morcov, un pătrunjel şi o ţelină, tăiate felii; când acestea încep să se moaie, se adaugă 2 linguri de bulion subţiat cu apă, sau 3—4 roşii, o mână de mazăre şi una de fasole verde, tăiată în bucăţi, câteva boabe de piper. Când sunt aproape fierte, se pun 2 linguri de untdelemn şi peştele, şi se lasă să fiarbă înăbuşit. Mâncarea trebue să fie scăzută, dar dacă ni se pare că scade prea tare şi peştele nu e încă gata, mai adăugăm puţină apă. Se serveşte rece.

PLACHIE DE CRAP.

Se pregăteşte peştele întocmaai ca cel prăjit (pag. 111). Se rumenesc în untdelemn 2—3 cepe tăiate felii. Se sting cu un pahar de vin roşu, la care adăugăm o lingură de bulion de roşii, câteva felii de lămâie, 2 foi de dafin, 4—5 boabe de piper. Se pune peştele cât şi untdelemnul în care l-am prăjit, trecut printr'o sită. Se lasă să dea vreo două clocote, până scade cât trebue. Se serveşte rece.

PAPRICAS DE CRAP.

Se curăţă un crap de 1 kg. şi se taie în bucăţi mai mici. Punem să se rumenească 2—3 cepe tăiate foarte subţiri cu o lingură de untură. Când încep să se îngălbenească, turnăm 2—3 linguri de bulion subţiat şi amestecat cu jumătate linguriţă de boia de ardei. Adăugăm peştele şi-l lăsăm să fiarbă înăbuşit. Se serveşte cald.

CRAP UMPLUT CU OREZ.

Se curăţă un crap de 1—1½ kg. şi se sărează. Se rumenesc în untdelemn 2 cepe tăiate mărunt cu o jumătate ceaşcă de orez spălat şi ales. Se adaugă câte puţină apă, până începe orezul să fiarbă. Se pune sare, piper şi o jumătate ceaşcă de stafide fără sâmburi, spălate şi alese. Se amestecă totul bine cu o lingură de vin alb. Se umple crapul pe la burtă, nu prea plin, căci orezul se mai umflă la foc. Se coase, ca să nu curgă umplutura. Se aşează într'o cratiţă lungă cu puţină apă cu sare. Se unge bine cu untdelemn, se dă la cuptor. Se coace la foc potrivit, cam o oră. Din când în când mai trebue uns. Inainte de a servi, se scot aţele.

CRAP UMPLUT CU CIUPERCI.

Se curăţă un crap de 1—1½ kg. şi se sărează. Se trage în unt o ceapă tăiată mărunt. Se amestecă cu 2 felii de pâine muiate în lapte şi stoarse bine, pătrunjel tocat, 150 gr. ciuperci curăţate, tăiate mărunt şi înăbuşite în unt, un ou întreg şi un gălbenuş, sare, piper. Se umple crapul pe la burtă şi se coase cu 2—3 împunsături. Se pune într'o cratiţă lungă, cu o lingură de unt şi puţină apă cu sare. Se dă la cuptor şi se unge din când în când cu zeama lui. Se ţine cam o oră la foc potrivit. Se serveşte cu un sos de unt (pag. 51).

CRAP PE VARZĂ.

Se curăţă un crap cam de 1—1½ kg., se crestează pe spate (pag. 112) şi se dă sare. Se taie mărunt o varză mijlocie şi se trage cu o lingură de untură. Se ţine atât până se moaie, fără să se rumenească. Se aşează în cratiţa în care vom coace peştele. Se toarnă deasupra un pahar de vin alb, se pune sare, puţin piper, enibahar, 2—3 foi de dafin. Se aşează peştele deasupra. Se adaugă o lingură de unt, cu care se unge şi peştele. Se dă la cuptor. La început se întoarce peştele pe o parte şi pe alta, ca să-l pătrundă căldura. Apoi se aşează cu spatele în sus, se mai unge odată şi se lasă să prindă culoare. Se ţine la cuptor, la foc mijlociu, cam 2 ore. Se lasă să scadă. Se serveşte cald.

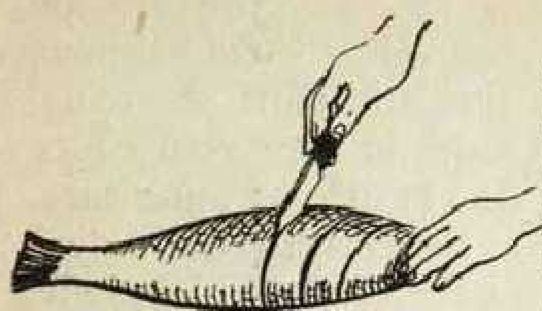
CRAP LA CUPTOR.

Se curăţă un crap de 1—1½ kg., se sărează pe afară şi înăuntru şi se lasă să stea aşa măcar un sfert de oră. Intre timp se taie 2—3 cepe în felii subţiri. Se aşează crapul într'o cratiţă lungă în care să încapă bine, cu burta în jos, şi sprijinit, ca să stea, de cartofi curăţaţi şi tăiaţi bucăţi. Se pune ceapa, un căţel de usturoiu, un pahar cu vin alb şi jumătate de untdelemn, 2 foi de dafin, câteva boabe de piper, puţin bulion de roşii, sare. Se unge bine crapul cu untdelemn, se dă la cuptor, se ţine cam o oră şi jumătate. Se unge din când în când cu sosul din cratiţă. Dacă scade prea tare înainte de a fi peştele gata, se mai pune puţină apă. Inainte de a servi, se scoate usturoiul.

CRAP PRĂJIT.

Se curăţă peştele, se taie în bucăţi de mărime potrivită şi se sărează. Se pune untdelemnul să se înfierbânte. Se usucă peştele cu o cârpă, se dă prin făină, se prăjeşte pe amândouă părţile, în untdelemnul fierbinte. Se serveşte cald, dar e bun şi rece. Se aşează pe farfurie lungă, iar împrejur se pun foi de pătrunjel şi felii de lămâie. Se poate prăji şi în pesmet şi anume după ce se dă prin făină, se moaie în ou şi pesmet înainte de a se prăji.

CRAP FRIPT LA CUPTOR.



Se curăţă un crap de 1—1½ kg., se sărează. Se lasă întreg, dar se crestează în lat, de un centimetru adâncime, din loc în loc, ca să pătrundă căldura iute până în interior (fig.). Se aşează pe burtă, într'o cratiţă lungă. Se sprijină, ca să stea, cu cartofi curăţaţi, tăiaţi în bucăţi. Se unge bine cu unt, se dă la cuptor, la foc mijlociu. E gata cam într'o oră. Trebue uns cu unt din timp în timp. Se serveşte cu sos de unt (pag. 51).

CRAP FRIPT À LA GREC.

Se curăţă un crap de vre-un kilogram, se spală şi se despică în lungime, fără să se despartă complet părţile una de alta. Se sărează, şi se presară un praf de piper. Se aşează într'o tavă de mărime potrivită. Deoparte se încinge ½ ceaşcă de untdelemn, şi când începe să sfârâie, se toarnă deasupra peştelui. Se dă tava la cuptor, având grijă să ungem din când în când peştele cu untdelemnul din tavă. Când e frumos rumenit, se aşează în farfurie, şi se serveşte răcorit, cu zeamă de lămâie.

CRAP LA GRĂTAR.

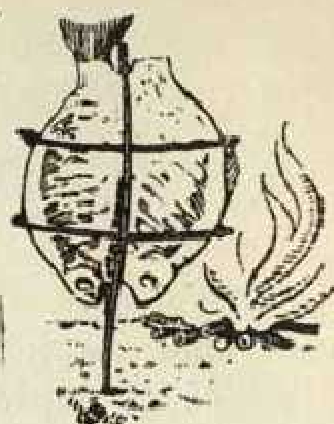
Se curăţă un crap mai mic de solzi, se fac crestături de jumătate centimetru adâncime, în lat, pe ambele părţi, la distanţă de 2—3 cm. (fig.), se sărează şi se lasă astfel un sfert de oră.

Se unge bine cu untdelemn şi se pune pe grătar, la foc potrivit. Trebue ţinut cam jumătate de oră, întorcându-l de 2—3 ori, şi ungându-l cu untdelemn. Se serveşte fierbinte, cu lămâie.

CRAP LA PROŢAP.

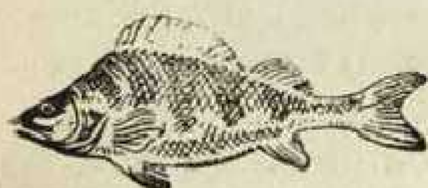
Crapul la proţap se pregăteşte numai afară, fie la ţară, fie într'o curte. Se curăţă un crap frumos şi se despică în

lungime, fără să se despartă complet părţile una de alta. Se dă sare. Se prinde între câte 2 beţe sus şi jos, astfel ca să rămâie deschis şi în fine se leagă mijlocul acestor beţe de un par, proţap, care se înfige în pământ ca un ţăruş. După regulă, de o parte ş alta a proţapului cu crapul, se face câte un foc la distanţă de câte 50—60 cm. dela el, astfel ca să se frigă cu încetul crapul pe amândouă părţile odată. Altfel se face un foc de crengi într'o adâncitură de pământ. Se înfige proţapul înclinat deasupra jarului şi se rumeneşte frumos pe o parte apoi pe cealaltă.



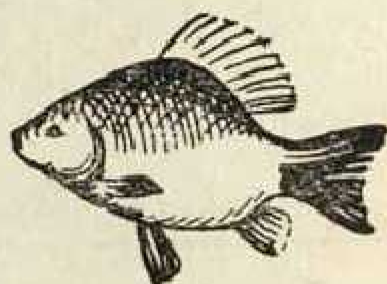
BIBAN IN SARAMURĂ.

Se rad peştii de solzi, se curăţă înăuntru, şi se spală. Se pun să se frigă direct pe maşină, care trebue să fie încinsă şi bine presărată cu sare. Se întorc pe o parte şi pe alta, încet ca să nu se sfarme. Cum sunt gata, se aşează într'o farfurie adâncă sau într'un castron cu apă fiartă şi sărată în care punem şi un ardei mic, iute sau puţină boia de ardei. Se serveşte rece cu mămăligă.



CARAS IN SAMARURĂ.

Se face întocmai ca bibanul, (vezi mai sus).



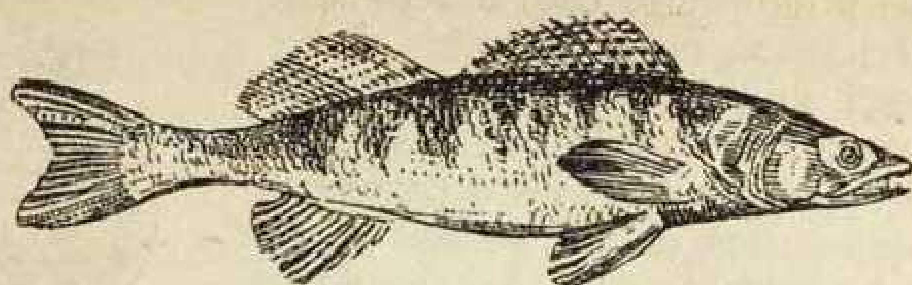
ŞALĂU RASOL.

Se pregăteşte întocmai ca şi crapul. (pag. 108).

ŞALĂU CU MAIONEZĂ.

Se fierbe şalăul. Se scurge bine de apă, se scot cu grijă toate oasele. Carnea se desface mai uşor când peştele e cald.

Se scoate carnea cât mai întreagă. Se așează pe o farfurie lungă în forma peștelui, se toarnă deasupra un sos de maio-



neză (pag. 47). Se pun împrejur, după plăcere, foi de salată verde, aspic, gâturi de raci, feliuțe de castraveți în oțet, etc.

ȘALĂU UMPLUT.

Se curăță un șalău de 1—1½ kg. Se sărează. Pe de altă parte, se ia un alt pește mai mic, de vreo jumătate kg., șalău sau știucă, se curăță, se scoate de crud de pe oase, se îndepărtează pielea. Se dă prin mașină, cu miezul dela o felie de pâine, groasă de două degete, muiată în lapte și stoarsă bine. Se adaugă 2 gălbenușuri de ou, o ceapă tăiată mărunt și prăjită puțin în unt, pătrunjel tăiat fin, sare, piper și câteva ciuperci tăiate mărunt și înăbușite în unt. Se umple peștele, pe la burtă, se coase cu 2—3 împunsături. Se fac pe spate câteva crestături de jumătate centimetru adâncime, la distanțe de 2—3 cm. unele de altele. Se așează într'o cratiță lungă, și se unge bine cu unt. Se adaugă în cratiță o ceașcă de vin alb și 2 de zeamă de carne sau zeama în care s'au fiert oasele peștelui ce a servit la umplutură. Se dă la cuptor, unde se ține vreo oră, și se udă mereu cu zeama din cratiță. Se servește cu un sos de vin cu ciuperci (pag. 54). Inainte de a servi, se scot ațele cu care a fost cusut.

ȘALĂU UMPLUT, PE CEAPĂ PRĂJITĂ.

Se curăță un șalău de vreo 1—1½ kg., se sărează și se fac crestături pe spate adânci de jumătate centimetru, la depărtare de 2—3 cm. Se face o umplutură din 2—3 felii de pâine muiate în lapte și stoarse bine, cu o ceapă tăiată mărunt și prăjită, sare, puțin piper. Se umple șalăul pe la burtă, se coase cu 2—3 împunsături. Deoparte se taie felii subțiri 3—4 cepe, se îngălbenesc în puțin unt. Se așează în cratița în care

vom pregăti peştele. Deasupra se pun câteva beţe de lemn astfel ca peştele să nu stea direct pe ceapă, ci pe beţe. Se aşează peştele, se unge bine cu unt. Se scot aţele înainte de a servi. Se aşează pe farfurie şi împrejur ceapa prăjită. Cui îi plac mâncările dulci, să adauge la umplutură o mână de stafide fără sâmburi, spălate, şi o linguriţă de zahăr.

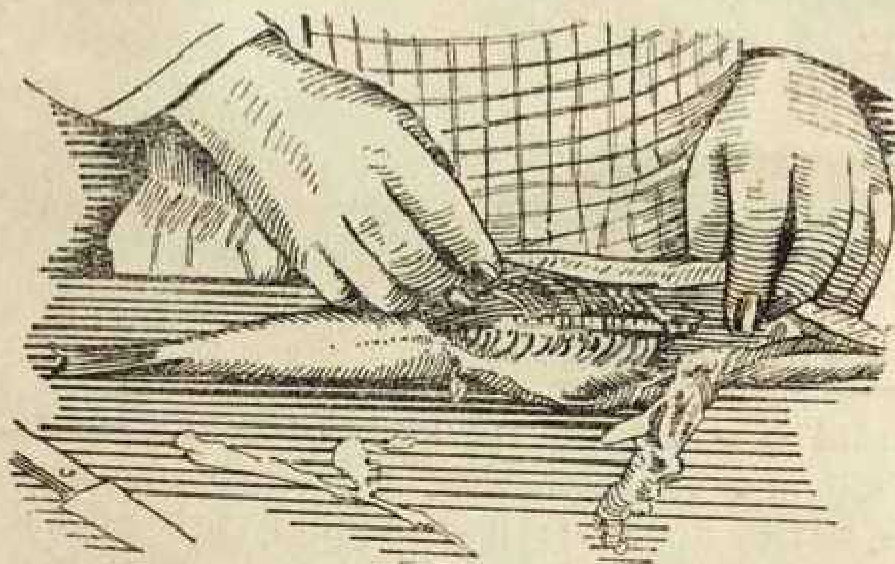
FILETS DE ŞALĂU.

Se curăţă un şalău mijlociu. Se taie capul şi coada. Se desface drept în două în lungime. Se curăţă de piele, se scoate



Cum se scoate fileul de şalău.

şira spinării şi se bagă de seamă să nu mai rămână nici un os.



Cum se curăţă peştele.

Carnea astfel pregătită, se pune să se marineze într'un castron cu puţin oţet, untdelemn, tarhon tocat, 2—3 foi de dafin, pi-

per, sare. După 2—3 ore se scoate, se scurge bine de marinată, se dă prin făină, apoi prin ou şi în pesmet, şi se prăjeşte în unt sau untură fierbinte. Se serveşte cu un sos de roşii (pag. 50) sau sos ravigote (pag. 48).

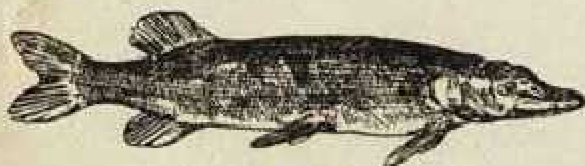
BUDINCĂ DE ŞALĂU.

Se curăţă un şalău de vreo 1½ kg. Se taie capul, coada, se scoate de pe oase şi se îndepărtează pielea. Jumătate se taie în bucăţi mici potrivite, se dă sare şi se lasă acoperit deoparte. Din cealaltă jumătate se face o tocătură la care se adaugă 2 gălbenuşuri, miezul muiat şi stors bine dela o felie de pâine, o ceapă tăiată mărunt şi rumenită în unt, pătrunjel tăiat fin, sare, piper şi 2—3 sardele de Lissa, spălate bine şi fără oase. Dacă sardelele sunt sărate, nu se mai pune sare în umplutură. Se amestecă totul bine. Se unge o formă de tablă cu mult unt, se aşează un rând de umplutură, apoi un rând de peşte bucăţi şi tot aşa până am aşezat totul în formă. Se fierbe la bain-marie (pag. 20) o oră.

Intre timp se pune la fiert în apă cu sare şi zarzavat, capul, oasele şi pielea. Se lasă să scadă. Se trage jumătate lingură de unt cu tot atâta făină, se stinge cu zeama de peşte strecurată, şi se lasă să dea câteva clocote. Se adaugă un gălbenuş de ou, puţină zeamă de lămâie şi câteva gâturi de raci sau ciuperci fierte, tăiate mărunt.

Budinca se răstoarnă, se serveşte cu sosul de mai sus.

ŞTIUCĂ RASOL.



Se pregăteşte întocmai ca şi crapul (pag. 108). Se serveşte cu o garnitură de cartofi fierţi, cu sos de unt.

ŞTIUCĂ UMPLUTĂ FIARTĂ.

Se curăţă o ştiucă de 1½ kg. Se scoate pielea, căutând s'o lăsăm cât mai întreagă. Cine e îndemânatec face numai o tăietură la burtă, apoi cu ajutorul unui cuţit mic şi nu prea tăios, începe să desfacă pielea, astfel ca în urmă pielea să rămână prinsă numai de cap. Altfel, tăiem dela început capul, apoi începi să desprinzi pielea pe la gât şi o scoţi de pe peşte ca o mănuşă întoarsă pe dos. Se spală, se freacă cu puţină

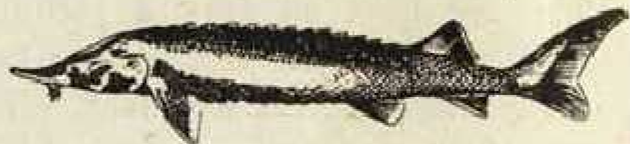
sare şi se lasă deoparte. Carnea se desface de pe oase, se trece prin maşina de tocat, împreună cu miezul dela o felie de pâine muiat în lapte şi stors. Se freacă totul bine, cu jumătate ceaşcă de untdelemn, se adaugă 2 ouă, pătrunjel tocat, 2 sardele de Lissa spălate şi fără oase, piper şi puţină sare. Se umple pielea de ştiucă bine stoarsă de apă. Se dă forma peştelui, se coase pe unde s'a umplut şi se aşează capul la loc. Se pune într'o cratiţă lungă la fiert, cu apă şi sare, cu un morcov, o ceapă, 2—3 cartofi şi toate oasele care s'au scos din peşte. Se lasă să fiarbă. Se aşează în farfurie şi se toarnă puţină zeamă deasupra. Imprejur se pun cartofii şi morcovii fierţi. Se serveşte rece, cu lămâie, sau cald cu sos de unt (pag. 51).

ŞTIUCĂ UMPLUTĂ LA CUPTOR.

Se pregăteşte peştele şi umplutura întocmai ca mai sus. După ce s'a umplut se aşează peştele cu unt, într'o cratiţă lungă şi se dă la cuptor. Se unge din când în când. Se serveşte cald, cu un sos de sardele de Lissa (pag. 56).

CEGĂ RASOL.

Se fierbe întocmai ca şi crapul, doar că nu se opăreşte la început cu oţet şi nu se curăţă de solzi. După ce e fiartă, înainte de a servi la masă, cega trebue curăţată de piele şi de solzii mari. Această operaţie trebue făcută cu îndemânare şi repede, ca să nu se răcească, atunci când e servită caldă şi să nu se sfarme. Cega se serveşte caldă, cu sos de unt (pag. 51) sau rece, cu sos maioneză.



CEGĂ FRIPTĂ LA CUPTOR.

Se curăţă o cegă frumoasă. Ca să se desprindă solzii uşor se opăreşte cu apă fierbinte, apoi cu un cuţit se rad solzii, dela coadă în sus, până rămâne pielea netedă. Se pregăteşte apoi ca şi crapul fript la cuptor (pag. 112). Se aşează pe farfurie cu pătrunjel tocat şi prăjit în unt şi felii de lămâie. Se serveşte cu sos de unt (pag. 51).

CEGĂ PRĂJITĂ.

Se curăță ca mai sus mai multe cegi mici. Se sărează. Se prăjesc întocmai ca și crapul prăjit (pag. 111), de preferință în unt. Se servesc cu lămâie.

CEGĂ LA GRĂTAR.

Se aleg cegi potrivit de mari. Se curăță, se spală, fără să se radă solzii. Se taie în lung, se despică și capul în două, lăsând totuși ambele jumătăți de cegă prinse între ele. Se ung bine cu unt și se pun să se frigă pe grătarul încins. Când e o parte bine friptă, de întoarce și pe cealaltă. (Nu trebue întoarse de mai multe ori). Intre timp se mai unge cu unt. Când e gata, se curăță repede de solzi, pielea luându-se ușor cât e cega fierbinte. Se servește cu lămâie.

NISETRU RASOL.

Se curăță bine de solzi o bucată de nisetru de 1 kg. și anume se opărește pielea cu apă clocotită, apoi se rad solzii cu un cuțit, până rămâne pielea netedă. Se sărează și se lasă să stea vreo jumătate de oră. Se pune la fiert apa cu o ceapă, un morcov, o rădăcină de pătrunjel, o frunză de dafin. Când zarzavatul începe să fiarbă, se pune nisetrul și 2—3 cartofi curățați. Se lasă să fiarbă jumătate de oră. Se ține să se răcească în apa lui. Peștele se taie mult mai ușor felii, când e rece. Se așează pe farfurie, cu cartofi fierți, frunză de salată verde, felii de roșii sau ridichi de lună. Se servește cu sos de maioneză.

NISETRU LA GRĂTAR.

Se curăță nisetrul ca mai sus. Se taie în felii potrivite. Se sărează. Se lasă să stea cu sare jumătate de oră. Se încinge bine un grătar. Se șterge peștele cu o cârpă, se unge cu untdelemn și se frige repede pe o parte și pe alta. Se servește fierbinte, cu o feliuță subțire de lămâie pusă pe fiecare bucată și cu garnitură de roșii înăbușite puțin în unt.

FRIGĂRUI DE NISETRU.

Se curăță nisetrul ca pentru nisetru rasol. Se taie felii, și apoi bucăți de câte 3—4 cm. Se sărează. Se înfig câte 4—5

bucăţi pe o frigăruie, alternând cu felii subţiri de slănină. Se frig la foc iute. Se servesc cu felii de lămâie, şi roşii mici, înăbuşite în unt.

NISETRU PRĂJIT.

Se curăţă nisetrul şi se taie felii ca mai sus. Se sărează şi se lasă să stea aşa jumătate de oră. Se pune untdelemn la înfierbântat într'o tigae. Se usucă peştele într'o cârpă curată şi se prăjeşte pe o parte şi pe alta. Se serveşte cu garnitura de mai sus. Se poate prăji şi dat prin făină.

NISETRU COLBERT.

Se curăţă nisetrul de piele, se taie felii subţiri şi apoi în bucăţi egale de 4—5 cm. Se sărează, se lasă să stea o jumătate de oră. Se pune la înfierbântat unt amestecat cu untură. Se usucă peştele cu o cârpă curată, se dă prin făină, apoi în ou şi în pesmet. Se prăjeşte. Se serveşte fierbinte cu sos tartar (pag. 48).

PĂSTRUGA.

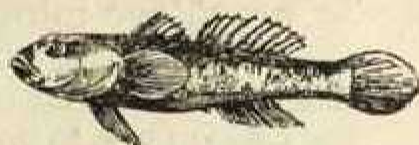
Se pregăteşte întocmai ca cega şi nisetrul.

MORUN.

E asemănător cu nisetrul, dar mai puţin gustos. Se pregăteşte întocmai ca nisetrul.

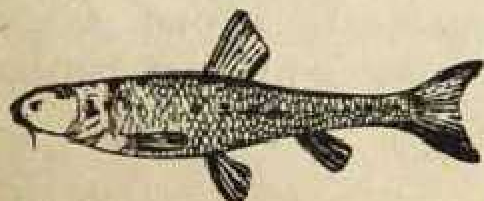
GUVIZI PRĂJIŢI.

Se curăţă, se sărează şi se lasă să stea o jumătate de oră. Se usucă cu o cârpă curată, se dau în făină şi se prăjesc în untdelemn fierbinte. Se aşează pe farfurie, cu frunze de pătrunjel şi felii de lămâie. Se servesc cu lămâie sau sos tartar.



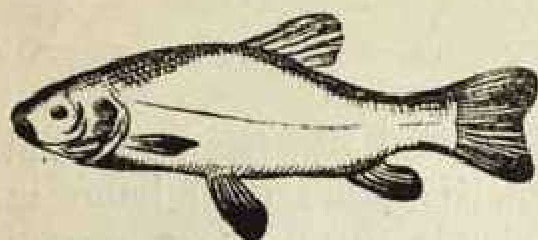
PORCUŞORI PRĂJIŢI.

Sunt migăloşi de curăţat, dar foarte gustoşi. Se spală, se scot maţele la fiecare, strângându-l dela coadă spre cap. Se prăjesc întocmai ca guvizii. Sunt gustoşi când sunt bine rumeniţi. Se servesc cu lămâie.



LIN RASOL.

Se curăţă linul şi se spală bine în mai multe ape reci, ca să piardă gustul de mâl pe care îl are de obiceiu acest peşte. Se curăţă de solzi ca şi cega, opărindu-l întâi cu apă clocotită. Se fierbe întocmai ca şi crapul (pag. 108). Se serveşte cald cu sos de unt.



MÂNCARE DE LIN.

Se curăţă de solzi 2—3 peşti mai mici, li se taie capul, se despică în două în lungime scoţând şira spinării. Se spală în mai multe ape reci şi se ţine un ceas cu sare. Se usucă, se dau prin făină şi se rumenesc puţin în unt înfierbântat. Se înăbuşe deoparte în unt câteva ciuperci şi o ceapă tăiată felii. Se amestecă, să nu se ardă. Se pune în cratiţa cu peşte, se adaugă sare, piper, un pahar de vin şi jumătate de apă. Se lasă să fiarbă până e peştele gata. Se bate sosul cu un gălbenuş. Dacă avem, adăugăm gâturi de raci tăiate mărunt.

IAHNIE DE LIN.

Se pregăteşte peştele după cum am arătat mai sus. Se dă prin făină şi se rumeneşte în untdelemn. Deoparte, tot în untdelemn se prăjesc 4—5 cepe tăiate felii subţiri, peste care se toarnă 2—3 linguri de bulion subţiat cu o ceaşcă de apă. Se aşează peştele în cratiţă împreună cu sosul de ceapă. Se dă la cuptor, şi se lasă să fiarbă înăbuşit vre-o jumătate de oră. Se potriveşte de sare. Se serveşte după ce s'a mai răcit.

PĂSTRĂVI RASOL.

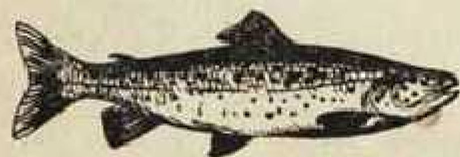
Se pregătesc întocmai ca şi crapul rasol (pag. 108).

PĂSTRĂVI PRĂJIŢI.

Se pregătesc întocmai ca guvizii (pag. 117).

PĂSTRĂVI LA GRĂTAR.

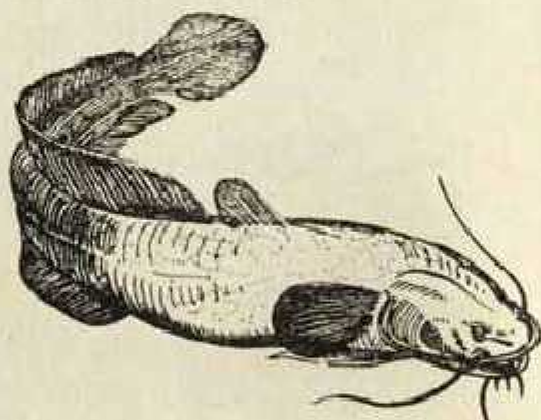
Se curăţă, se spală, se sărează, se usucă bine. Se ung cu unt sau untdelemn, se învelesc fiecare într'o hârtie albă, de preferinţă cu hârtie pergament, se pun să se frigă pe grătar, la foc nu prea mare. Când sunt gata, se scot din hârtie. Se servesc cu lămâie.



PĂSTRĂVI IN ASPIC.

Se fierb şi se lasă să se răcească în apa lor. Se scurg, se aşează regulat pe o farfurie lungă. Se face o garnitură de gâturi de raci, felii de ciuperci fierte în apă cu sare, sau, dacă găsim, feliuțe de trufe. Se aşează farfuria la un loc răcoros, de unde nu mai trebue mişcată până nu e aspicul întărit, căci altfel se mişcă dela locul lor bucăţile ce servesc de garnitură. Cu o lingură se toarnă aspicul, răcorit, cu încetul, ca să rămână puţin şi peste păstrăvi. Se mai toarnă apoi cât trebue să cuprindă garnitura. Se lasă vreo două ore la rece.

SOMN RASOL.



Se pregăteşte întocmai ca şi crapul. Se lasă să se răcească în apa lui. Se taie felii, se serveşte cu maioneză (pag. 47).

PANĂ DE SOMN CU USTUROIU.

Se ia somn sărat, se spală, se pune la fiert cu o ceapă şi un morcov. Se lasă să se răcească în apă. Se taie felii, se serveşte cu mujdeiu de usturoiu şi cu mămăligă.

SCRUMBII DE DUNĂRE RASOL.

Se curăţă şi se fierb întocmai ca şi crapul. Se servesc calde cu unt topit sau cu lămâie.

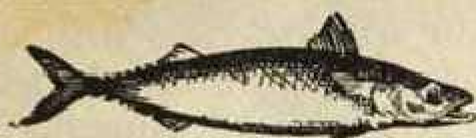
SCRUMBII DE DUNĂRE LA GRĂTAR.

Se curăţă şi se pregătesc ca şi păstrăvii.

SCRUMBII DE DUNĂRE LA TAVĂ.

Se curăţă, se taie în două în lung şi se sărează. Se încinge bine tigaia pe foc, fără unt şi fără untdelemn, căci scrumbiile fiind grase, lasă ele singure grăsime. Se usucă bine într'o cârpă curată, se ung cu puţin untdelemn, se pun apoi în tigaia încinsă şi se rumenesc pe o parte şi pe alta. Se aşează pe o farfurie lungă, cu garnitură de felii de lămâie şi frunze de pătrunjel. Se servesc cu lămâie.

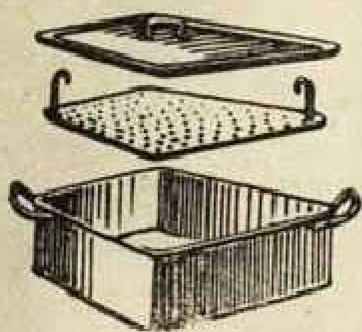
SCRUMBII ALBASTRE DE MARE.



Se pregătesc întocmai ca cele de Dunăre.

CALCAN FIERT.

Obişnuit, calcanul nu se serveşte întreg. Când e de mărime potrivită, îl curăţăm bine de toţi solzii şi înăuntru, se taie cu un foarfece mare coada şi înotătoarele de jur împrejur şi se spală bine în mai multe ape. Se face o tăietură în lung pe partea unde e pielea neagră, aproape de şira spinării, astfel ca la fiert peştele să fie pătruns la fel de căldură. Ca să nu se deformeze îndoindu-se la fiert, când carnea se strânge, i se scoate o vertebră sau două. Se aşează peştele în vasul anume de fiert, (fig.) cu partea albă în sus, cu apă rece şi puţină sare. Se adaugă la fiecare litru de apă 100 gr. de lapte, şi 2 felii subţiri de lămâie, fără sâmburi şi fără coajă. Se pune la foc mare până începe să fiarbă. Se trage apoi pe marginea maşinei şi se lasă să termine de fiert în clocote mici. Se încearcă de fiert cu un chibrit. Când intră lemnul uşor în partea cea mai groasă a peştelui, e gata. Se aşează pe farfurie, cu cartofi fierţi şi se serveşte cu sos de raci (pag. 56) sau sos de unt (pag. 51).



Vas pentru fiert calcanul

Peştele tăiat din bucată se fierbe în acelaş fel.

CALCAN PRĂJIT.

Se curăţă, se taie bucăţi potrivite şi se pregăteşte întocmai ca şi crapul (pag. 111).

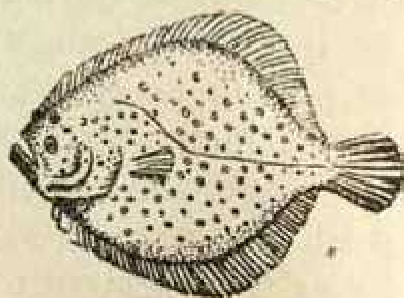
CALCAN PRĂJIT IN UNT.

Se curăţă calcanul, şi se tae în bucăţi potrivite, care se ţin vre-un sfert de oră într'un castron cu puţin lapte. Se încinge unt într'o tigae. Se scurg bucăţile din lapte, se dau prin făină şi se prăjesc în unt. Se aşează pe farfurie, şi deasupra

se toarnă unt proaspăt topit, şi puţină zeamă de lămâie. Se presară pătrunjel verde, tocat. Se serveşte foarte fierbinte, cu cartofi fierţi, aşezaţi împrejur.

CALCAN LA CUPTOR.

Se curăţă un calcan de mărime potrivită, sau o bucată de vreun kg. şi se pregăteşte ca pentru fiert. Se unge cu unt o farfurie de sticlă ce merge la foc. Se sărează cât trebue calcanul, se aşează în farfurie cu partea albă în sus. Se stropeşte bine cu unt. Se acopere cu un capac sau, dacă lipseşte, cu o coală de hârtie albă mai tare, de mărimea farfuriei. Se dă la cuptor, la foc mijlociu, se ţine cam o oră. Se unge din timp în timp cu untul din farfurie şi se acopere iar cu hârtie. Se încearcă de e gata cu un chibrit ca şi calcanul fiert.



Deoparte se încălzeşte o jumătate lingură de unt. Când e fierbinte se pune tot atâta făină, se amestecă fără a lăsa să se îngălbenească. Se adaugă 200 gr. de smântână grasă, turnată câte o linguriţă şi amestecând mereu. La urmă se pun şi câteva gâturi de raci, tăiate în bucăţi mici. Se ţine la cald, într'un vas cu apă fierbinte. Cu 10 minute înainte de a servi, se toarnă în sos şi toată zeama pe care o lasă peştele frigându-se. Se potriveşte sosul de sare şi piper. Se toarnă în farfurie peste calcan. Se serveşte foarte fierbinte.

BOUIABESSE.

E o supă apreciată în sudul Franţei. Se face din 5—6 feluri de peşti, printre care predomină cei de mare, apoi din raci, crabi, midii. Peştele trebue să fie foarte proaspăt, chiar viu dacă se poate. Pentru 8 persoane, se socoteşte cam vreo 2 kg. de peşte, în care intră şi crustaceele.

Se curăţă peştele, se taie cozile şi înotătoarele, se dă puţină sare. Se pregăteşte peştele aşa fel, ca să avem la îndemână pe cel care îl punem întâiu la fiert, lăsând la o parte pe cel care fierbe repede, şi-l punem mai la urmă. Se pune să se înfierbânte în oala în care vom pregăti supa 150 gr. de untdelemn, se adaugă 2—3 cepe tăiate mărunt. Se amestecă cu o lingură de lemn, până când se moaie ceapa. Se pun 3—4 roşii

fără seminţe, şi tăiate în bucăţi, 2—3 căţei de usturoi, o frunză de dafin, un fir de cimbru, 2—3 fire de pătrunjel cu cozi cu tot, o bucăţică cât un ban de coajă de portocală sau lămâie, fără partea albă, şi un praf de şofran. Se pune peştele care fierbe mai greu şi 2 litri de apă clocotită.

Adevărata bouiabesă se face cu langustă. Cum e scumpă şi e greu de avut la noi, se înlocueşte cu raci, sau crabi, adică în loc de o jumătate de langustă se pun la fiert 10—12 raci. Langusta se pune la fiert odată cu peştele care fierbe greu, iar racii mai la urmă, cu peştele care fierbe repede. Tot la început se pun şi 10—12 midii. Se aşează oala la foc foarte iute şi se lasă să fiarbă în clocote timp de 15 minute. Se dă uşor cu lingura odată sau de două ori, ca să nu se prindă. Apoi se pun şi celelalte bucăţi de peşte şi racii, şi se lasă să mai fiarbă încă vreo 10 minute.

Când sunt fierţi, se scot racii, peştele, midiile şi se ţin la cald. Supa se strecoară şi se serveşte cu felii de pâine prăjită. Peştele se serveşte deoparte. Pot fi servite şi împreună.

MARINATĂ DE PEŞTE.

Se pregăteşte peştele întocmai ca cel prăjit în untdelemn. (pag. 111). Se lasă să se răcească. In tigaia în care am prăjit peştele, se mai adaugă untdelemn, şi când e fierbinte punem un vârf de lingură de făină, pe care o stingem cu oţet de vin îndoit cu apă. Adăugăm bulion de roşii, 2—3 foi de dafin, 10—12 boabe de piper. Pentru 1 kg. de peşte trebue să avem cam 2 ceşti de sos. Se potriveşte de sare şi de acru. Când nu-l servim imediat, se aşează peştele în borcan, cu felii de lămâie şi câteva măsline spălate, şi după ce s'a răcit, turnăm deasupra sosul, care trebue să acopere peştele. In borcane puse la rece şi acoperite, marinata ţine şi 2—3 săptămâni. Marinata se poate face din crap, nisetru, morun, etc.

SUFLÉ DE PEŞTE.

Se face din orice peşte fiert, căruia i s'au scos cu grijă oasele şi pielea. Se taie peştele în bucăţele mici, aşa ca să avem o farfurie plină. Deoparte se trage o jumătate lingură de făină cu ½ lingură de unt. Se stinge cu o ceaşcă bună de lapte. Se lasă să dea vreo două clăcote, fără ca să se îngroaşe. Se dă deoparte, se amestecă cu peştele şi se pune ca

o lingură de unt proaspăt, se potriveşte de sare. După ce s'a mai răcorit, se adaugă 4 gălbenuşuri puse pe rând şi la urmă cele 4 albuşuri făcute spumă. Se unge bine cu unt o formă de sticlă ce merge la foc. Se toarnă compoziţia, lăsând forma de două degete goală, ca să aibă unde creşte sufleaua şi se presară parmezan ras. Se dă la cuptor, la foc potrivit. E gata cam în jumătate de oră, şi sufleaua trebue să fie frumos crescută. Se serveşte în formă.

PEŞTE LA GRATIN.

Se întrebuinţează orice fel de peşte fiert, căruia i s'au scos cu grijă oasele şi pieliţa. Dacă se va întâmpla să avem peşte strâns dela masă şi care s'a răcit în farfurie, se pune în apă clocotită puţin sărată şi se ţine pe marginea maşinei până se încălzeşte. Il scurgem bine de apă şi cât e încă fierbinte se curăţă de oase şi de piele.

Se face un sos Béchamel (pag. 53) cu o lingură de făină, una de unt şi zeama în care a fiert peştele. Se adaugă în sos 2 linguri de parmezan ras. Dinainte avem pregătită puţină piurea de cartofi pentru garnituri (pag. 227). Pe masa de aluat presărată cu făină, se face din această piurea un colac, care se aşează de jur împrejur pe o farfurie de sticlă ce merge la foc şi unsă cu unt. Cu degetul muiat în făină, se apasă din loc în loc aluatul de marginea farfuriei. Se unge bordura de aluat cu puţin ou bătut. Se toarnă pe fund câteva linguriţe de sos, iar deasupra se aşează peştele şi peste el se toarnă restul de sos care trebue să rămâie cu un deget sub bordura de cartofi. Se presară parmezan ras şi puţin unt proaspăt. Se dă la cuptor, la foc iute. E gata îndată ce prinde culoare.

PEŞTE LA GRATIN CU MACAROANE.

Se întrebuinţează resturi de orice peşte fiert, căruia i s'au scos oasele şi pielea. Se fierb macaroane în apă cu sare, în cantitate cam dublu cât peştele. Se face un rântaş din jumătate lingură de făină şi jumătate lingură de unt. Se sting cu 2 ceşti de lapte în care am fiert puţin praz, sau cu zeama în care a fiert peştele. Se lasă câteva minute să fiarbă.

Intr'o farfurie de sticlă ce merge la foc se pun câteva linguriţe de sos. Se aşează apoi bucăţile de peşte şi iarăşi câteva linguriţe de sos. Deasupa se întind macaroanele bine scurse, se

toarnă restul de sos şi se presară parmezan ras şi câteva aşchii de unt. Se dă la cuptor. E gata când e rumenit deasupra.

PEŞTE LA GRATIN CU CIUPERCI.

Se fierbe în apă cu sare şi zarzavat 1 kg. de peşte, fie morun, nisetru sau păstrugă. După ce s'a răcorit se tae bucăţi mici. Se curăţă ¾ kg. de ciuperci, se taie felii nu prea subţiri, şi se înăbuşe cu o lingură de unt şi sare. Se face un rântaş dintr'o lingură de unt, cu o lingură de făină, şi care se stinge cu o ceaşcă de smântână. Deoparte avem pregătit 150 gr. de parmezan ras. Se unge o formă de piatră cu unt. Se aşează alternând, rânduri de peşte, ciuperci, sos, parmezan. Ultimul rând să fie de sos; se presară parmezan, se dă la cuptor să se rumenească.

CROCHETE DE PEŞTE.

Se fac întocmai ca crochetele de carne (pag. 138), doar aceasta e înlocuită cu peşte fiert şi tăiat mărunt, după ce i s'au scos oasele şi pielea.

*

Peştele fiert e curăţat de oase şi piele şi sfărmat mărunt. Se dă prin maşină o cantitate dublă de cartofi fierţi. Se amestecă, punând câte un ou la 2—3 cartofi frumoşi. Se adaugă peştele, se pune sare, piper. Din pastă se fac crochete, care se dau prin făină şi se prăjesc în untură fierbinte. Se servesc cu garnitură la legume.

CHIFTELE DE PEŞTE.

Se fac din orice rest de peşte fiert, ca morun, păstrugă, şalău sau ştiucă. Se scot cu grijă toate oasele şi pielea, şi se toacă peştele mărunt. Se adaugă la 250 gr. de peşte fiert 2 pâiniţi curăţate de coajă, muiate în apă şi stoarse bine, 2 ouă, 2 linguri de brânză rasă, sare, piper. Se amestecă totul bine împreună. Se fac chiftele rotunde care se dau prin făină şi se prăjesc în untură sau untdelemn fierbinte. Se servesc cu sos de roşii (pag. 50).

BUDINCĂ DE PEŞTE.

Se curăţă şi se spală un şalău sau o ştiucă de 1—1½ kg. Se scot cu grijă toate oasele, şi se toacă peştele mărunt. Se freacă spumă 2 linguri de unt, şi se amestecă cu 2 franzeluţe muiate în lapte şi stoarse, puţină ceapă tocată, 4 ouă întregi, peştele tăiat mărunt, sare, piper. Intr'un castron se aşează un şervet aşa fel ca să iasă capetele peste marginea castronului. Se pune compoziţia de mai sus, se adună marginile şervetului, se leagă cu o sfoară, dându-i o formă rotundă. Se fierb ¾ de oră întocmai ca budinca de varză (pag. 253). Când e gata se scoate din şervet, se aşează pe farfurie şi se seveşte cu sos de unt (pag. 51).

PEŞTE IN ALUAT.

Se poate pregăti din şalău, nisetru, morun, somn, etc. Se curăţă peştele de pieliţă şi de oase. Se tae în bucăţele mici cam de 3—4 cm. Se spală, şi se dă sare. Se pregăteşte un aluat de clătite (pag. 307) se moaie fiecare bucăţică de peşte în aluat, şi se frige în untură multă; se serveşte cald, ca aperitiv.

*

Se pune într'o cratiţă la foc 75 gr. de lapte cu 75 gr. apă şi 20 gr. unt proaspăt. Când începe să dea în clocot, se trage pe marginea maşinei şi se pune 150 gr. de făină, toată deodată. Se amestecă până devine pasta perfect omogenă. Se dă deoparte, şi se adaugă 5 ouă puse pe rând. După ce s'a răcit de tot se mai adaugă 200 gr. de cartofi fierţi, şi trecuţi prin sită şi încă 2 ouă. Se potriveşte de sare, piper. Deoparte avem pregătit 250 gr. de peşte fiert ceva mai sărat, şi fără oase, tăiat în bucăţele. Se ia din compoziţie cu o lingură, se pune deasupra o bucăţică de peşte, şi se acopere cu aceiaşi compoziţie. Se dă drumul într'o cratiţă cu untură multă, potrivit de încinsă. Se continuă la fel cu celelalte friganele. Se scot când sunt frumos crescute şi rumenite. Se servesc cu sos de roşii.

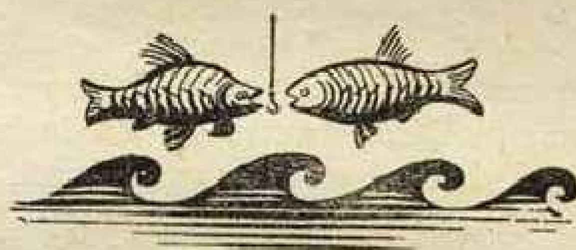
PEŞTE CU SOS DE ROŞII ŞI CIUPERCI.

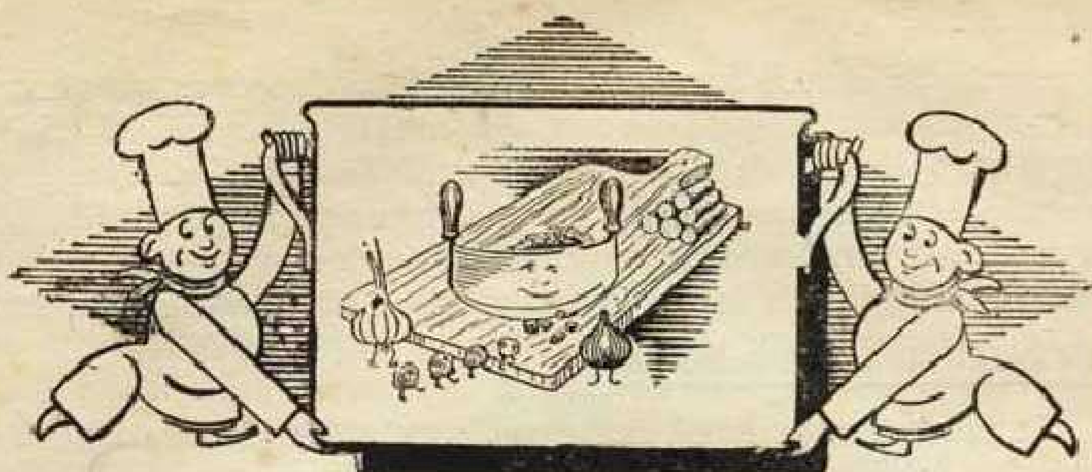
Se poate pregăti din şalău, nisetru, morun, somn, etc. Se curăţă peştele, se scot oasele. Peştele mare e tăiat felii,

iar la şalău se scot cu grijă filé-urile. Se dă sare, apoi se prăjesc în unt. Se curăţă câteva ciuperci, se taie felii şi se înăbuşe într'o cratiţă cu puţin unt şi un praf de sare. Se aşează peştele pe o farfurie ce merge la foc, pe margine se pun în ordine feliile de ciuperci, lăsând deoparte câteva care sunt mai frumoase. Deasupra se toarnă un sos de roşii (pag. 50) cât să acopere atât peştele cât şi feliile de ciuperci. Se presară puţin pesmet, se pun regulat feliile de ciuperci păstrate deoparte şi se dă 1/4 de oră la cuptor. Se serveşte cu farfuria la masă.

PEŞTE RASOL CU SOS DE MUŞTAR

Se fierbe peştele, după cum am arătat, fie şalău, nisetru, morun ori somn. Se aşează pe farfurie, iar deasupra se toarnă următorul sos: se toacă mărunt cu cuţitul 2 căţei de usturoiu, şi se pun într'o strachină cu două linguriţe de muştar, şi un vârf de linguriţă de zahăr. Se toarnă cu încetul 100 gr. de untdelemn, frecând într'una ca la maioneză. Se subţie cu puţin oţet sau zeamă de lămâie.





CAPITOLUL VII

TOCĂTURI

PÂRJOALE MOLDOVENEŞTI.

Pârjoalele, se pot face din carne de vacă, de porc şi de miel. Foarte gustoase sunt din piept de pasăre. Se dă prin maşina de tocat ½ kg. de carne macră mai grăsuţă. In cazul când carnea nu e de loc grasă, se adaugă, când o trecem prin maşină şi o lingură bună de jumări rămase dela topitul unturei. Odată cu carnea se dă prin maşină şi o ceapă tocată şi care a fost rumenită în puţină untură, şi la urmă miezul dela o felie de pâine groasă cât două degete, muiată în apă şi stoarsă. E bine ca tocătura să mai fie dată încă odată prin maşină. Ca să fie pârjoalele mai fragede şi pufoase se pot adăuga un morcov şi un cartof curăţat, pe care le dăm prin maşină odată cu carnea. Se adaugă un ou întreg mare, sau două, dacă ouăle sunt mici; apoi sare, un praf de piper, puţin pătrunjel sau mărar tocat fin. Se amestecă cu o lingură de lemn. Deoparte pe un fund de lemn, avem pregătit pesmetele. Luăm cu lingura din tocătură, facem cu mâna udă perişoare rotunde, pe care le dăm în pesmete şi apoi pe fund le turtim cu cuţitul şi le dăm forma ce vrem, lungăreţe sau rotunde. Se pune untura la înfierbântat într'o tigae, şi se prăjesc pârjoalele pe o parte şi pe alta. Sunt bune şi reci.

PERIŞOARE CU SMÂNTÂNĂ.

Se pregăteşte carnea de tocătură ca mai sus. Se fac în mână mici perişoare rotunde, care se dau în făină şi se prăjesc

în untură. Se așează într'o cratiță. Se face deoparte un rântaș alb din jumătate lingură de unt, cu jumătate lingură de făină. Stingi cu o ceașcă de lapte sau de apă. Amesteci cu o ceașcă de smântână, pui un praf de sare, o linguriță de pătrunjel sau mărar tocat fin, torni deasupra perișoarelor și lași să fiarbă puțin la foc mic. Un foc prea iute ar face să se taie smântâna.

CHIFTELE CU SOS DE ROȘII.

Se face tocătura ca mai sus formând chiftelele rotunde ce se dau în făină și se prăjesc în untură. Se pun într'o cratiță. Se face un sos de roșii (pag. 50) care se toarnă deasupra. Se lasă să dea vreo două clocote la foc mic.

CHIFTELE MARINATE.

Se pregătesc chiftelele ca mai sus și se așează într'o cratiță. Se face un sos de roșii (pag. 50), se adaugă o lingură de oțet de vin, 2—3 frunze de dafin, câteva boabe de piper. Se toarnă deasupra chiftelelor și se lasă să dea câteva clocote la foc mic. Se țin calde la cuptor.

CHIFTELE MARINATE CU TARHON.

Se pregătesc întocmai ca mai sus adăugând în loc de frunze de dafin, câteva foi de tarhon.

ARDEI UMPLUȚI.

Cu o ½ kg. de carne macră umpli 7—8 ardei frumoși. Se dă carnea, precum și o felie de pâine muiată și stoarsă bine, prin mașina de tocat. Dacă e carnea slabă, se adaugă și o lingură de jumări rămase dela topitul untureí. Deoparte se trage în puțină untură o ceapă mică tăiată mărunt și 2 linguri de orez, ales și spălat. Se stinge cu puțină apă și se amestecă cu carnea. Se aleg ardei grași. Se taie un capac în jurul codiței, se curăță de sâmburi. Ca să nu fie iuți, se opăresc în apă clocotită, în care se țin 5 minute. Se scurg bine și se umplu cu tocătură.

Inainte de a-i așeza cu sos în cratiță, după ce sunt umpluți, ardeii trebue rumeniți într'o tigae cu puțină untură. Să nu se ardă. Se așează în cratiță și deasupra se toarnă un sos făcut cu un vârf de lingură de făină, bulion de roșii și apă. Se acopăr și se pun să fiarbă înăbușit la cuptor. Inainte de a servi, se pun 2—3 linguri de smântână.

DOVLECEI UMPLUŢI.

Se pregăteşte tocătura ca pentru ardei. Se aleg 4—5 dovlecei, cam de aceiaşi mărime. Se rad de coajă, se taie în două şi se scobesc de miez. Se umplu cu tocătură. Se prăjesc apoi pe toate părţile în untură. Se aşează în cratiţă. Se face un sos cu o ceapă mică tăiată şi îngălbenită în untură, un vârf de lingură cu făină şi zeamă de carne. Se dau la cuptor să fiarbă înăbuşit. Când sunt aproape gata, se adaugă o ceaşcă de smântână.

CARTOFI UMPLUŢI.

Se fac întocmai ca dovleceii.

CHIFTELE DE CARTOFI CU CARNE.

Se fierb 3—4 cartofi mari, se curăţă şi se trec prin maşină. Se amestecă cu o lingură de făină, un ou, şi 200 gr. carne dată prin maşină şi rumenită cu puţină ceapă. Se pune sare şi piper. Se fac chiftelele ca mai sus şi se prăjesc în untură. Se servesc cu sos de roşii.

CEAPĂ UMPLUTĂ.

Se aleg cepe frumoase, cam de aceiaşi mărime. Se curăţă, se scobesc cu o linguriţă. Se face o tocătură ca pentru ardei, cu care se umplu. Se rumenesc în puţină untură. Se face un sos din 2—3 ceşti de zeamă de carne, cu un praf de făină, puţin bulion de roşii, o linguriţă de zahăr ars şi o lingură de oţet. Se aşează cepile într'o cratiţă, se toarnă sosul deasupra. Se lasă să fiarbă o jumătate de oră pe maşină, apoi se dă la cuptor.

GULII UMPLUTE.

Se aleg gulii tinere, cam de aceiaşi mărime. Se curăţă, se scobesc înăuntru şi se umplu cu o tocătură ca pentru ardei. Se aşează în cratiţă şi se toarnă deasupra un sos făcut dintr'un rântaş de făină cu untură, stins cu zeamă de carne la care se adaugă puţin bulion de roşii şi 4—5 bucăţele de zahăr ars. După ce fierbe pe maşină, se dă la cuptor.

ŢELINĂ UMPLUTĂ.

Se face întocmai ca guliile.

PRAZ UMPLUT.

Se alege praz mai gros. Se curăţă şi se taie în bucăţi de lungimea degetului. Se scoate mijlocul subţire deoparte, iar restul se desface în suluri, aşa ca fiecare sul să rămână din 2—3 foi de praz. Se face o tocătură ca de ardei, la care se adaugă şi mijlocul subţire de praz, opărit, scurs şi tocat. Se umplu sulurile cu tocătură, se aşează într'o cratiţă, şi deasupra se toarnă un sos de roşii cu puţin zahăr (pag. 50). Se fierbe înăbuşit la cuptor.

ROŞII UMPLUTE.

Se face tocătura ca pentru ardei (pag. 130). Se aleg roşii rotunde, netede. Se taie capacul, se golesc şi se scot seminţele. Se umplu cu tocătură, se aşează capacul la loc şi se pun în cratiţă. Din miezul scos, trecut prin sită se face un sos ca pentru ardei, se toarnă peste roşii şi se fierb înăbuşit la cuptor. Inainte de a servi se adaugă 2—3 linguri de smântână.

*

Se pregătesc roşiile ca mai sus. Se face o umplutură din ¼ kg. de carne de viţel dată prin maşină cu o felie de slănină fiartă. Se adaugă 3 linguri de pesmet fin, un ou, o lingură bună de smântână, sare, piper şi puţină verdeaţă tocată fin. Se ung roşiile înăuntru, cât şi capacele cu o pană dată prin ou, se umplu, şi se aşează capacele la loc. Se pun roşiile într'o cratiţă. Se toarnă deasupra un sos de roşii (pag. 50). Se dă la cuptotr.

VINETE UMPLUTE.

Se aleg pătlăgele vinete mai mici, şi de aceiaşi mărime, li se taie cozile, şi se pun într'o oaală cu apă clocotită. Se ţin 5 minute la foc. Se scot, se răcoresc cu apă rece, apoi se ţin ¼ de oră sub teasc, să iasă apa din ele. Se scobesc.

Se dă carnea prin maşină, se rumeneşte în untură cu puţină ceapă, se adaugă sare, piper şi un ou. Se umplu vinetele. Se face un sos dintr'o lingură bună de untură, cu o ceapă

tăiată mărunt şi un vârf de lingură de făină. Se adaugă apă, puţin bulion şi miezul scos din vinete. Se trece prin sită. Se pune peste vinetele aşezate în cratiţă. Se lasă să fiarbă înăbuşit. Inainte de a servi se dau ½ oră la cuptor.

MERE UMPLUTE.

Cu ½ kg. de carne, umpli 8—10 mere mijlocii. Merele nu se curăţă de coajă. Se spală, se taie un căpăcel la partea cu codiţă. Se scobesc. Se dă carnea prin maşină. Se rumeneşte puţin în unt sau untură şi se adaugă un ou. Se pune sare. Se umplu merele, se pun capacele deasupra şi se aşează într'o cratiţă cu unt. Se face un sos cu 7—8 bucăţele de zahăr ars, un praf de făină şi 2—3 ceşti de zeamă de carne; se toarnă deasupra. Se fierb înăbuşite la cuptor.

ANGHINARE UMPLUTE.

Se curăţă vreo 6 anghinare ca la pag. 247, tăind mai mult din frunze, cam vreo 2—3 cm. dela vârf. Se pun să fiarbă un sfert de oră în apă clocotită cu sare. Se scurg, se smulge vârful din mijloc cât şi smocul păros dinăuntru, pe care îl scoatem cu ajutorul unei linguriţe. Se sărează puţin mijlocul. Deoparte se trage o lingură de unt cu o lingură de făină. Se stinge cu o ½ ceaşcă de zeamă de carne, lăsând să fiarbă până se îngroaşă de tot. Se trece de două ori prin maşină ¼ kg. de carne de porc grasă, se amestecă cu sosul de făină, un ou, sare, piper, puţină verdeaţă tocată. Se freacă bine umplutura până se face ca o cremă. Se umplu cu o lingură anghinarele, împingând uşor frunzele în lături, ca să intre cât mai multă. Se lasă umplutura puţin bombată, netezind-o cu cuţitul şi se presară pesmet. Se pune o lingură de unt într'o cratiţă. Se aşează anghinarele unele lângă altele şi se ţin vreun sfert de oră la cuptor, până încep să se rumenească. Se mişcă din când în când cratiţa, ca să nu se lipească. Se face deoparte un sos din ½ lingură de unt cu ½ lingură de făină care se stinge cu 2—3 ceşti de apă. Se pune puţin bulion şi sare. Se toarnă sosul peste anghinare şi se lasă să fiarbă înăbuşit, cam o oră, udându-le din când în când cu sosul din cratiţă. Se servesc fierbinţi.

VARZĂ NEMŢEASCĂ UMPLUTĂ.

Se aleg 3—4 verze mici. Se curăţă de frunzele de pe margine. Se pun într'o oală cu apă clocotită, se ţin pe foc 10 minute. Se scot şi se răcoresc în apă rece. Se scurg şi se aşează pe un fund de lemn. Se resfiră frunzele cu grijă ca să nu se rupă, se scoate miezul. Se dă ½ kg. de carne prin maşină se prăjeşte cu o lingură de untură şi o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă sare, piper, şi un ou. Cu această tocătură se umplu verzele, punând carnea la mijloc, cât şi printre foi. Se strâng cu mâna primprejur, ca să capete formă. Se aşează într'o cratiţă, una lângă alta, cu o lingură de untură. Se ţin puţin la cuptor ca să prindă culoare. Se adaugă un sos făcut dintr'un rântaş de făină, cu 2 ceşti de zeamă de carne sau apă, 2—3 linguri de borş şi puţin bulion. Se lasă să fiarbă încet. Inainte de a servi se adaugă câteva linguri de smântână.

*

Acelaş fel se poate pregăti şi în modul următor. In loc de mai multe verze mici, luăm una mare. Se desprind toate frunzele mari, se taie dela fiecare cotorul. După ce sunt opărite şi scurse, sunt aşezate pe un fund, astfel ca o frunză să vie peste jumătatea celeilalte. Se pregăteşte tocătura ca mai sus, se aşează peste foi. Se face un sul, iar foile dela capetele sulului se întorc înăuntru. Se aşează într'o cratiţă lungă şi se procedează mai departe ca mai sus.

MUSACA DE VARZĂ.

Se rumeneşte cu puţină ceapă ½ kg. de carne macră dată prin maşină Se pune sare. Se aleg foile dela o varză frumoasă, li se taie cotorul, se opăresc şi se scurg bine. Se unge o cratiţă cu untură şi se presară cu pesmet. Se aşează câteva foi pe fund, apoi un strat de carne tocată şi iarăşi un rând de foi de varză. Se repetă această operaţie de 2—3 ori, până isprăvim carnea şi varza. Deasupra se presară pesmet, se pune puţin unt sau untură, 3—4 linguri de smântână cu un praf de sare. Se dă la cuptor. Când e gata, se răstoarnă.

Acelaş fel se poate face punând între rânduri şi câte un strat de şuncă tăiată mărunt.

VARZĂ CLUJASCĂ.

Se rumenește cu o lingură de untură puţină ceapă şi $^3/_4$ kgr. de carne macră dată prin maşină. Se toacă potrivit de mărunt o varză frumoasă, se opăreşte cu apă clocotită cu sare, se scurge foarte bine. Se unge o cratiţă cu o lingură de untură, se pune un rând de varză, unul de carne, o lingură de smântână, se continuă alternând varză, carne şi smântână. Ultimul strat să fie de smântână, din care se pune în total vre-o 300 gr. Se potriveşte de sare, piper. Se dă la cuptor.

MUSACA DE VINETE.

Se aleg 3—4 vinete mijlocii. Se taie, fără să le curăţim, în felii groase de un deget. Se opăresc cu apă sărată şi se aşează sub un fund cu o greutate pe el ca să se scurgă.

Se dă prin maşină $^3/_4$ kg. de carne macră împreună cu 1 morcov şi 2 cartofi cruzi, curăţaţi. Se rumeneşte cu o lingură de untură şi 3—4 cepe tăiate mărunt. După ce s'a răcorit puţin, se adaugă un ou, 2 linguri de smântână, sare şi piper. Se scot vinetele de sub teasc, se usucă cu un şervet, se dau prin făină şi se prăjesc în untură, fiecare felie pe o parte şi pe alta. Intr'o cratiţă unsă cu untură şi presărată cu pesmet, se aşează un rând de vinete, un strat de carne, şi aşa mai departe, până s'a isprăvit carnea şi vinetele. E de preferat ca ultimul strat să fie de vinete. Deasupra se toarnă o ceaşcă de zeamă de carne cu o lingură de bulion de roşii. Vara se pot pune câteva roşii tăiate felii. Se dă la cuptor să scadă. Când e gata, se răstoarnă.

MUSACA DE CARTOFI.

Se poate pregăti cu cartofii cruzi sau fierţi. Cartofii cruzi se curăţă, se taie felii groase de un deget. Se prăjesc, dar foarte puţin, în untură pe o parte şi pe alta. Se procedează întocmai ca la musacaua de vinete.

MUSACA DE DOVLECEI.

Se rad dovlecii de coajă. Se taie felii rotunde de grosimea degetului. Se sărează şi se lasă un sfert de oră să se scurgă de apă. Se usucă cu o cârpă, se dau în făină, se prăjesc în untură pe ambele părţi. Pentru rest se face întocmai ca musacaua de vinete.

MUSACA DE CONOPIDĂ.

Se rup buchetele, fără cotoare, dela o conopidă frumoasă, se spală şi se fierb în apă cu sare. Se scurg de apă. Se dă prin maşina de tocat carne 2—300 gr. de ficat. Se prajeşte în unt sau untură cu o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă un praf de piper, sare şi un ou. Se unge o formă cu unt mult, se presară pesmet. Se aşează un rând de conopidă, împărţind buchetele astfel ca stratul să fie cât mai egal. Se pune stratul de ficat şi apoi un alt rând de conopidă. Se presară pesmet, se adaugă o jumătate lingură de unt. Se dă la cuptor. Când e gata se răstoarnă. Se poate face şi cu carne.

MUSACA DE TĂIEŢEI.

Pentru ½ kg. de carne sau de ficat, care se pregăteşte ca mai sus, se fac tăieţei din 2 ouă (pag. 299). Se pun tăieţeii la fiert în apă clocotită cu sare, se fierb nu prea mult, se răcoresc cu apă rece, se scurg bine şi se opăresc cu unt. Se unge forma cu unt, se presară pesmet şi apoi se aşează un rând de tăieţei, un rând de carne şi aşa mai departe. Deasupra se presară pesmet şi se mai pune puţin unt. Se dă la cuptor. Se răstoarnă.

La fel se poate pregăti cu macaroane de casă sau cumpărate.

SARMALE CU VARZĂ DULCE.

Se dă prin maşină ¾ kg. carne de porc, sau amestecată, de vacă şi de porc, şi miezul dela o felie groasă de pâine, muiat şi stors bine. Deoparte se rumenesc în untură 2 cepe mijlocii tăiate mărunt; când cepele încep să se îngălbenească, se adaugă 2 linguri de orez ales şi spălat. Se lasă să se tragă şi orezul, se stinge cu puţină apă, apoi se amestecă cu carnea, se adaugă verdeaţă tocată mărunt, sare şi un praf de piper. Se desfac foile dela o căpăţână frumoasă de varză. Se taie cotorul dela fiecare şi se opăresc cu borş, ţinându-le până se moaie. Se taie frunzele în bucăţi potrivite de mari, cu care învelim carnea pentru sarmale. Adevăratele sarmale moldoveneşti se fac mici ca o nucă. Varza rămasă neîntrebuinţată la sarmale, se taie ca tăieţeii mai groşi. Se pune un strat de varză în cratiţă, apoi se aşează sarmalele una lângă alta şi un al

doilea rând, dacă avem mai multe. Intre rânduri se pot așeza felii de roșii. Deasupra se pune încă un strat de varză tăiată. Se pun câteva linguri de borș, fiert deoparte, strecurat și îndoit cu apă, ca să nu fie prea acru. Se adaugă puțin bulion de roșii sau de ardei, și o lingură bună de untură. Se lasă să fiarbă pe mașină, apoi se dă la cuptor, la foc potrivit, și se țin până scade zeama atât cât trebue. Sarmalele sunt mult mai bune încălzite, de asta e mai bine să fie făcute de pe o zi pe alta.

SARMALE CU VARZĂ ACRĂ.

Se pregătesc întocmai ca sarmalele cu varză dulce. Doar varza în loc să fie opărită, e spălată cu apă rece, ca să piardă din acreală, iar în cratița cu sarmale se pune numai apă, fără borș.

SARMALE CU FOI DE VIȚĂ.

Se opăresc frunzele cu apă sau cu borș. Se fac apoi întocmai ca sarmalele de varză, de preferință din carne de miel. Se servesc la masă cu smântână sau cu iaurt.

SARMALE DE MIEL CU FRUNZE DE ȘTEVIE

Se opăresc frunzele. Se fac întocmai ca sarmalele de varză. Se servesc la masă cu smântână sau iaurt. Se pot face la fel și cu frunză de spanac.

DROB DE MIEL.

Se trec prin mașina de carne măruntaiele dela un miel și anume: inima, ficatul, plămânii. Se adaugă 2—3 ouă, puțin miez de pâine muiat în lapte, sare, un praf de piper, o lingură de smântână și verdeață multă, mărar, pătrunjel și ceapă verde, tocată mărunt cu o parte din cozi. Se spală prapurul bine, în mai multe ape. Se unge puțin cu untură o tigae cu marginile joase. Se întinde prapurul în tigae, astfel ca să rămâie mult și pe margini, și să poată fi întors deasupra peste umplutură. Se pune umplutura peste prapur în tigae, se așează cu o lingură ca să fie stratul de aceiași grosime, se întorc marginile prapurului deasupra, se coace la cuptor. Se servește întreg sau se taie felii.

DROB DE MIEL IN ALUAT.

Aceiaşi plăcintă se poate face îmbrăcată în aluat, în loc de prapur. Se pregăteşte tocătura ca mai sus. Se face un aluat fraged dintr'un ou, făină şi o lingură de unt. Se întinde o foaie ca de tăieţei. Se aşează în tigaia unsă cu unt sau untură. Se pune umplutura într'un strat de grosime egală. Se întorc marginile potrivind să nu vie prea mult aluat unul peste altul. Se unge cu ou. Se dă la cuptor.

SBÂRCIOGI UMPLUŢI.

Se alege şi se spală 1 kg. de sbârciogi proaspeţi. Se pun cei mari, frumoşi, deoparte, pentru umplut, iar cei mărunţi împreună cu cozile, se toacă şi vor servi la pregătirea sosului. Se face o umplutură obişnuită din carne de viţel sau de miel dată prin maşină cu o bucată de miez de pâine muiat în lapte şi stors, o ceapă prăjită, sare, piper, un ou. Se umplu sbârciogii, iar din tocătura rămasă se fac perişoare, se dau prin făină şi se rumenesc în unt ca şi sbârciogii umpluţi. Sbârciogii tocaţi se trag în unt. Se pune un praf de făină, şi o ceaşcă de apă, se toarnă sosul în cratiţa cu sbârciogi, se pun să fiarbă înăbuşit. Când sunt aproape gata, se pun perişoarele, se adaugă o ceaşcă de smântână. Se servesc, îndată ce s'a înfierbântat sosul. Mâncarea se poate face şi cu sbârciogi uscaţi. Aceştia se pun în apă rece să se moaie timp de 10—12 ore. Se procedează apoi ca mai sus.

CROCHETE DE CARNE.

Carnea fiartă, rămasă dela rasol se dă prin maşină. Se rumeneşte cu o lingură de unt şi cu o ceapă tăiată mărunt. Deoparte se face din ½ lingură de unt, o lingură de făină, şi 2 ceşti de zeamă de carne, un sos de făină (pag. 52) ceva mai gros. Se amestecă cu carnea, se adaugă 2 gălbenuşuri şi un praf de piper. Cantitatea de sos trebue potrivită atât cât să lege carnea, nu mai mult, căci altfel crochetele devin cleioase, fără frăgezime. Se lasă să se răcească. Pe un fund de lemn se pregăteşte pesmetele. Se ia cu lingura cantităţi egale din compoziţie, se dau prin făină, se formează crochete cam de aceeaşi mărime, se lasă pe fund. Se amestecă albuşul rămas, fără să fie bătut spumă, cu o linguriţă de untdelemn, una de

apă, un praf de sare. Se dau crochetele prin acest amestec, se bat bine în pesmet, se pun la prăjit în untură fierbinte. Le rumenim la fel pe toate părţile. Se servesc ca garnitură la legume.

RULADĂ DE CARNE.

Se dă prin maşina de tocat ½ kg. de carne de porc sau de viţel, cu 150 gr. de măduvă sau slănină şi o felie groasă de pâine, muiată în lapte şi stoarsă. Se adaugă 2 cepe tăiate mărunt şi prăjite în untură, un ou întreg şi 2 gălbenuşuri, verdeaţă tăiată mărunt, sare şi un praf de piper. Din această tocătură se face un sul gros, cam cât un pahar, se dă prin făină. Albuşurile rămase se amestecă, fără să fie bătute spumă, cu o linguriţă de untdelemn şi tot atâta apă şi un praf de sare. Se unge rulada de carne cu albuşul şi se dă la cuptor într'o tavă cu untură fierbinte. Se face un sos de ciuperci (pag. 54) şi când rulada e aproape gata, se toarnă deasupra şi se lasă să mai dea un clocot împreună. Inainte de a servi, se taie felii.

BUDINCĂ DE CARNE CU CARTOFI.

Se dă prin maşina de tocat ½ kg. de carne, împreună cu o ceapă, şi miezul dela o felie de pâine muiat şi stors. Se înfierbântă într'o tigae o lingură de unt, se pune carnea, şi când începe să se rumenească se presară o lingură de făină. Se amestecă, şi se stinge cu 2—3 linguri cu zeamă de carne. Se adaugă sare, piper, şi puţin mărar sau pătrunjel tocat. Deoparte se fierb câţiva cartofi, se curăţă de coajă şi se trec prin maşina de tocat, sau prin sită. Se unge cu unt, o formă de sticlă ce merge la foc, se presară pesmet, şi se aşează un strat de carne, unul de cartofi, şi aşa mai departe. Deasupra se toarnă o lingură de unt, şi se presară pesmet. Se dă la cuptor, până se rumeneşte. Se serveşte cu un sos de roşii.

BUDINCĂ DE ŞUNCĂ PE SPANAC.

Se trece prin maşina de tocat 400 gr. de şuncă, fără grăsime, şi se amestecă cu un rântaş bine legat făcut dintr'o lingură de făină cu o lingură de unt, şi stins cu o ceaşcă de lapte. Se adaugă 2 linguri de smântână, 2 gălbenuşuri şi 2 ouă întregi. Se potriveşte de sare, piper. Se poate adăuga şi o pică-

tură de carmin, ca să păstreze culoarea şuncei. Se toarnă într'o formă cu pereţii drepţi, bine unsă, şi presărată cu pesmet. Se fierbe la „bain-marie" în cuptor vre-o 40 de minute. Se răstoarnă pe farfurie, iar împrejur se pun foi de spanac opărite şi înăbuşite în unt, şi se serveşte cu parmezan ras şi cu sos de unt.

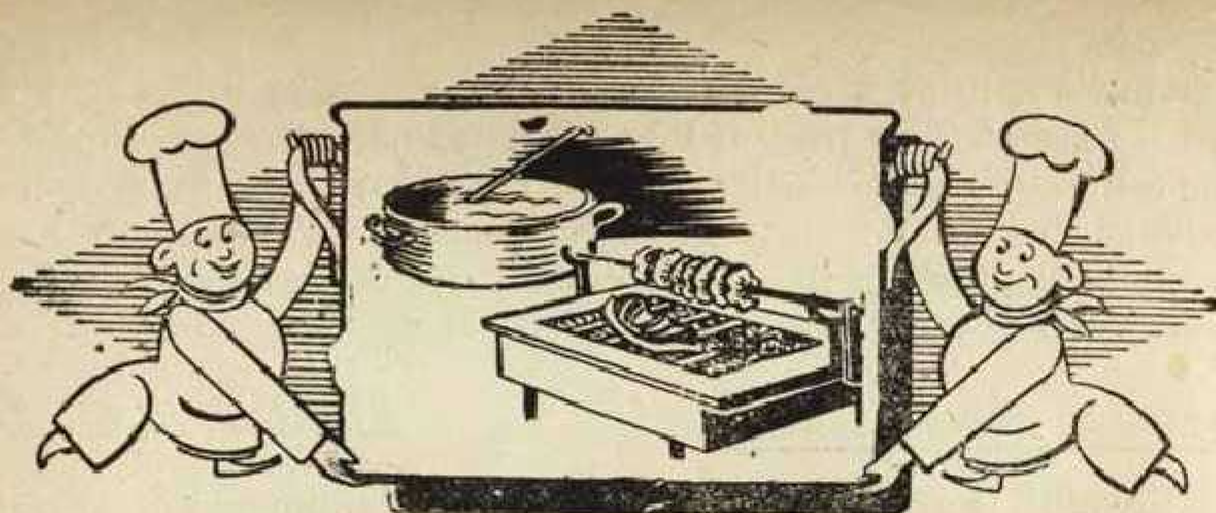
MITITEI.

Se trece de 3 ori prin maşina de tocat 1 kg. de carne de vacă dela gât cu 200 gr. de grăsime de vacă. Se sărează cât trebuie şi se lasă să stea 2—3 ore la ghiaţă. Se adaugă un praf de piper, puţin chimion şi enibahar pisate fin şi un vârf de cuţit de bicarbonat. Se face deoparte un mujdeiu de usturoiu cu puţină zeamă de carne, se strecoară şi se adaugă în tocătură atât cât trebue. Se pune la maşina de tocat carne tubul de tablă, care serveşte la umplut maţele pentru cârnaţi. Se dă tocătura încă odată prin maşină şi pe măsură ce iese cârnatul din tub îl tăiem de mărimea mititeilor. In lipsă de acest tub se iau cu lingura cantităţi egale din tocătură şi cu mâinile udate în apă, formăm cârnăciori cam de aceiaşi mărime, pe care îi aşezăm pe o scândură. Se frig la grătar, la foc iute. Cât se frig, îi ungem cu o pană cu zeamă de carne.

*

Se trece de două ori prin maşină 1 kg. de carne de vacă dela gât, cu 200 gr. grăsime de vacă. Se amestecă cu $1/2$ linguriţă de sare, şi se dă la ghiaţă pentru 24 ore, amestecându-se în acest timp de câteva ori. A' doua zi se mai trece odată prin maşină adăugând o linguriţă de bicarbonat, încă $1/2$ linguriţă de sare, 2—3 cuişoare, puţin chimen, enibahar şi piper pisate fin şi 2 linguri de frişcă nebătută. Se pisează o căpăţână de usturoiu cu puţină apă, şi se strecoară în tocătură numai zeama. Se bate bine o jumătate de oră, şi se fac mititei ca mai sus.



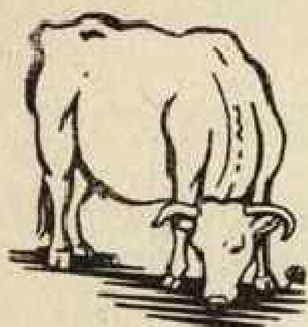


CAPITOLUL VIII.

MÂNCĂRI DE CARNE ȘI FRIPTURI

A. CARNE DE VACĂ

RASOL DE VACĂ.



Carnea cea mai gustoasă pentru rasol e mugurul de piept, fluerul și carnea dela coadă. Se pune carnea cu apă rece la fiert, ca pentru supă (pag. 59). Se adaugă zarzavatul și se lasă să fiarbă 3 ore la foc potrivit. Când e carnea aproape fiartă, se adaugă în supă cartofii curățați și tăiați în două și 2—3 bucăți de varză care a fost mai înainte fiartă pe jumătate în apă. Cartofii nu trebue lăsați să fiarbă prea tare, ca să nu se sfarme. Se așează rasolul pe farfurie, se pun împrejur cartofii, varza și morcovii din supă, tăiați felii. Se servește cu sos de hrean și murături sau salată de sfeclă.

RASOL CU SMÂNTÂNĂ.

Se scoate 1 kg. de carne de pe coaste, se învârte, făcând o ruladă, care se leagă cu ață și se pune la fiert cu apă rece și zarzavat, ca pentru orice supă. Când e carnea fiartă, se scoate ața și se așează într'o tavă ce merge la cuptor. Se ames-

tecă într'o cratiță o ceașcă de smântână groasă cu 2—3 linguri de zeamă de carne, o lingură de făină, sare și o lingură de parmezan ras. Se toarnă peste rasol, cu grijă să acopere toată carnea cu un strat gros. Se presară cu parmezan ras. Se dă la cuptor, se ține până capătă o culoare frumoasă. Se servește cu sos de roșii sau de ciuperci cu smântână.

RASOL CU SOS DE CIUPERCI.

Rasolul fiert și tăiat în felii de un centimetru e așezat într'o farfurie ce merge la foc. Se stropește cu trei linguri de vin și tot atâta zeamă de carne. Se acopere și se așează pe marginea mașinei, pentru ca să se încălzească cu încetul. Intr'o cratiță cu puțin unt se trag 3—4 ciuperci curățate și tăiate mărunt, împreună cu câteva fire de arpagic. Când încep să se moaie, se adaugă un vârf de lingură de făină, se amestecă până se rumenesc. Se sting cu o ceașcă de vin alb și una de supă și se lasă să tragă 2—3 clocote. Sosul trebue să fie destul de gros. Se gustă de sare. Se întinde peste carnea din farfurie, se dă la cuptor, acoperit. Se ține numai cât să se înfierbânte bine. Cu 5 minute înainte de a servi, se adaugă 2—3 linguri de smântână. Se servește foarte fierbinte.

RASOL CU SOS DE VIN.

Se fierbe rasolul în supă (pag. 59). Când e gata, e scos și după ce s'a răcorit puțin, e tăiat felii și așezat într'o cratiță. Deoparte se taie mărunt 100 gr. slănină, 100 gr. șuncă crudă și o ceapă. Se pun toate într'o cratiță și când încep să se rumenească se adaugă un pahar de vin alb, 2 linguri de bulion de roșii subțiat cu o ceașcă de zeamă de carne, o frunză de dafin, sare, piper și un praf de făină. Se lasă să fiarbă totul cam jumătate de oră. Dacă ni se pare prea scăzut, se mai adaugă puțină zeamă de carne sau vin alb. Se trece prin sită peste carne, și se lasă să mai fiarbă împreună 20 de minute. Se servește fierbinte cu garnitură de legume.

TOCANĂ.

Se alege carne dela piept, mai grasă, sau carne cu coaste. Pentru 6 persoane ajunge 1¼ kg. de carne. Se taie carnea în bucăți potrivite și se pune să se rumenească cu o lingură de

untură. Se adaugă 3—4 cepe tăiate felii subţiri. Se lasă până se prăjesc. Se pune puţină apă, se acopere şi se ţine să fiarbă înăbuşit, adăugând din când în când câte o lingură de apă fierbinte, până ce carnea e frăgezită. Se adaugă o lingură de bulion de roşii, sare, piper şi un praf de făină. Se acopere şi se pune să mai scadă la cuptor. Se serveşte cu mămăligă.

GULAŞ CU GĂLUŞTE.

Se taie 1 kg. de carne în bucăţi potrivite şi se pune să se rumenească cu o lingură de untură. Se adaugă 3—4 cepe tăiate felii subţiri. Se amestecă din când în când, ca să nu se ardă ceapa. Când începe să se rumenească, se adaugă un vârf de cuţit de boia de ardei, o lingură de bulion de roşii, sare şi puţină apă. Se lasă să fiarbă înăbuşit, adăugând din când în când câte puţină apă, până se frăgezeşte carnea. Deoparte se freacă o lingură de unt, cu un ou, o lingură plină de făină, puţină apă şi sare. Se amestecă totul bine. Se ia cu linguriţa din pastă şi se dă drumul găluştelor în apă clocotită. Se ţin să fiarbă 10 minute. Se scurg, se opăresc cu unt, şi se pun în mâncare sau se servesc ca garnitură. Mâncarea trebue să fie foarte fierbinte.

CARTOFI CU CARNE.

Se taie carnea în bucăţi potrivite. Se pun să se rumenească în cratiţă cu 2 cepe tăiate mărunt şi cu o lingură de untură. Se amestecă din când în când ca să nu se ardă. Când ceapa începe să se îngălbenească, se pune sare şi puţină apă caldă. Se lasă să fiarbă vre-o oră, mai turnând din când în când câte puţină apă caldă. Se curăţă cartofii şi se taie în lung. Ca să nu se sfarme, cartofii trebuesc frecaţi cu puţină sare, înainte de a fi puşi în cratiţa cu carne. Se mai adaugă în mâncare mărar sau pătrunjel tocat fin şi, cine doreşte, puţin bulion de roşii sau boia de ardei, pentru culoare. Când sunt cartofii aproape gata, se pune cratiţa pentru o ½ de oră la cuptor. Mâncarea nu trebue să fie prea scăzută.

PRAZ CU CARNE.

Se pune carnea la foc, întocmai ca pentru mâncarea cu cartofi, doar că nu se pune ceapă, prazul având el singur miros

tare. Se curăţă prazul, se taie în lungime de 5—6 centimetri. Se trage într'o tigaie cu puţină untură. Se pune peste carne numai când aceasta e frăgezită. Prazul fierbe foarte repede, şi dacă stă prea mult la foc se sfarmă. Se adaugă şi bulion de roşii în care punem o bucăţică de zahăr. Se gustă de sare. Se dă la cuptor. Mâncarea e bună mai scăzută.

MORCOVI CU CARNE.

Se pune la foc carnea întocmai ca pentru mâncarea cu cartofi. Se curăţă morcovii. Dacă sunt mari, se taie felii subţiri, dacă întrebuinţăm carote mici, rotunde, se lasă întregi. Se trag morcovii, întregi sau felii, cu puţină untură. Se pun în cratiţa cu carne când aceasta e frăgezită. Se face deoparte un sos de zahăr şi anume se ard 2 linguriţe de zahăr tos. Se stinge cu puţină apă fierbinte. Se adaugă un praf de făină. Se toarnă în mâncare. Se gustă de sare. Când e aproape gata, se dă o jumătate de oră la cuptor.

ŢELINĂ CU CARNE.

Se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se curăţă ţelina, se taie în bucăţi potrivite, se spală. Se trage ţelina deoparte, cu puţină untură. Se pune peste carne, când aceasta e aproape fiartă. Se adaugă sare şi puţin sos de zahăr ca la mâncarea de morcov. Se ţine pe maşină până fierbe. Se dă la cuptor ½ de oră.

FASOLE BOABE CU CARNE.

Se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se alege fasole care nu lasă hoaspe şi se fierbe deoparte. Când carnea e aproape fiartă se adaugă fasolea, care nu trebue să fie deloc sfărmată. Se pune sare, puţină boia de ardei, sau bulion de roşii şi o frunză mică de dafin. Mâncarea nu trebue să fie prea scăzută, e mai gustoasă cu puţină zeamă.

FASOLE VERDE CU CARNE.

Se taie carnea în bucăţi potrivite. Se pune să se rumenească cu 2 cepe tăiate mărunt cu o lingură de untură şi cu un praf de făină. Când e carnea rumenită, se toarnă apă caldă

cât s'o cuprindă și se pune fasolea curățată și spălată. Se lasă să fiarbă împreună. Când e fasolea fiartă, se pune sare și se dă la cuptor. Se poate face și cu fasolea fiartă deoparte și scursă bine. Se pune peste carne, când aceasta e gata frăgezită.

BAME CU CARNE.

Se pregătește carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Intre timp se curăță bamele de codiță, se opăresc cu borș sau cu oțet amestecat pe jumătate cu apă. Se clătesc apoi în mai multe ape reci. Se scurg bine. Se pun în cratița cu carne numai când aceasta e aproape fiartă. Se adaugă sare, bulion de roșii sau 2—3 roșii tăiate în două și fără semințe. Când sunt aproape gata, se adaugă un păhărel de vin și se dau la cuptor.

VINETE CU CARNE.

Se pregătește carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se taie câteva vinete, fără să se curețe de coajă, în bucăți potrivite. Se opăresc cu apă sărată, în care se lasă să stea vreo 10 minute. Se storc apoi bine cu mâna și se pun într'un șervet să se mai scurgă. Intr'o tigaie se înfierbântă untura, se pun vinetele să se rumenească puțin, și se așează apoi în cratița cu carne. Se adaugă sare, dacă mai trebue, apoi o lingură de bulion de roșii îndoit cu apă, sau 2—3 roșii tăiate în două, și un ardei gras tăiat mărunt. Se dă la cuptor.

PRUNE USCATE CU CARNE.

Se pregătește carnea ca pentru mâncarea cu cartofi, însă fără ceapă. Se spală prunele, se opăresc, se scurg bine de apă și se pun peste carne, când aceasta e pe jumătate fiartă. Se adaugă puțină sare și un sos de zahăr ars. Se dau la cuptor.

GUTUI CU CARNE.

Se face întocmai ca mâncarea de țelină (pag. 144), însă fără ceapă.

PERE CU CARNE.

Se face întocmai ca mâncarea de țelină (pag. 144), însă fără ceapă.

VARZĂ DULCE CU CARNE.

Se alege o carne grasă şi se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea de cartofi. Se taie o varză sau două, mărunt ca fideaua. Se dă sare şi se stoarce cu mâna, să iasă apa din ea. Se pune în cratiţa cu carne, când aceasta e pe jumătate fiartă, adăugând o lingură bună de untură. Se toarnă deasupra borş fiert deoparte şi bine limpezit. Se lasă să fiarbă vreo oră. Se gustă de sare, se pune puţină boia sau bulion de roşii şi câteva roşii tăiate felii. Se ţine cel puţin o oră la cuptor. Odată varza aşezată, nu se mai dă cu lingura, se mişcă cratiţă într'o parte şi alta, ca să nu se prindă pe fund. Dacă e prea scăzută, se mai adaugă borş sau puţină apă. Mâncarea cu varză e mult mai gustoasă păstrată de pe o zi pe alta.

VARZĂ ACRĂ CU CARNE.

Se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se spală o căpăţână sau două de varză murată în apă rece. Se taie mărunt ca fideaua. Trebue pusă din timp în cratiţa cu carne, varza murată fierbând mai greu. Se pune apă şi puţină boia de ardei. Se lasă să fiarbă cel puţin 2 ore. Se dă apoi la cuptor încă o oră. Mâncarea trebuie să fie grasă şi e mai gustoasă când e pregătită de pe o zi pe alta.

GHIVECIU.

Se pregăteşte carnea ca pentru mâncarea cu cartofi. Se pregăteşte zarzavatul şi anume: se taie puţină varză, în bucăţi cam de 2 cm., un morcov, un pătrunjel şi o jumătate de ţelină în felii subţiri, se curăţă o mână de bame, (vezi pag. 247), una de mazăre, una de fasole verde. Se curăţă un dovlecel şi se taie în bucăţi potrivite, precum şi o vânătă care se opăreşte şi apoi se scurge bine. Dacă avem, punem şi câteva buchete de conopidă. La urmă 2—3 roşii tăiate în două, un ardei gras tăiat mărunt şi câţiva cartofi curăţaţi şi tăiaţi în bucăţi ca şi dovleceii. Se aşează zarzavatul rânduri, precum şi carnea, într'o tavă ce merge la cuptor. Se pune sare şi untură cât trebue.

Se dă la cuptor şi se lasă să fiarbă înăbuşit. Dacă scade prea tare, înainte de a fi zarzavatul fiert, se adaugă puţină apă. Nu se umblă cu lingura în el, ca să nu se sfarme zarzavatul, ci numai se mişcă cratiţa într'o parte şi alta, să se

vadă dacă nu s'a prins pe fund. Când e aproape gata, se ia capacul, ca să se rumenească puțin deasupra. Ghiveciul e mai gustos pregătit cu unt proaspăt.

BOEUF À LA MODE.

Se alege o bucată de pulpă sau altă carne macră, cam de 1½—2 kg. O bucată mai mică s'ar usca înainte de a fi bine friptă. Se împănează cu slănină, se leagă apoi, pentru a-i da o formă bună, ca să poată fi tăiată frumos felii, când e gata. Se pune carnea cu puțină untură, se frige pe toate părțile vreo 20 de minute. Se scurge untura. Se pune în loc un păhărel cu vin alb sau roșu și o lingură de rachiu. Se lasă să fiarbă descoperit, până ce lichidul e aproape scăzut, întorcând carnea pe o parte și pe alta. Se adaugă: un picior de vițel bine curățat și spălat și căruia i s'a scos osul (pag. 162), șoriciul dela slănina care a servit la împănat, sare, piper, o frunză de dafin și un fir de pătrunjel și un litru de apă, sau mai bine aceiași cantitate de zeamă de carne. După ce începe să fiarbă, se ia spuma, se acopere perfect și se dă la cuptor. Se ține astfel să fiarbă în clocote mici 4 ore. Se întoarce între timp de 2—3 ori. După 2 ceasuri se adaugă 2 morcovi tăiați felii rotunde nu prea subțiri, și 15—20 de fire de arpagic curățate. Se lasă să fiarbă restul de 2 ore. Când e gata, zeama trebue să fie mult scăzută. Se așează carnea pe farfurie, se scot ațele și se taie felii. Se așează împrejur ceapa, morcovii și, dacă place, și piciorul de vițel tăiat bucăți potrivite. Se ține la cald. Sosul din cratiță se lasă să mai dea vreo două clăcote. Se trece prin sită peste carne. Se servește caldă, cu salată. Tot astfel de gustoasă e și rece, sosul întărindu-se împrejur ca aspicul.

FRIPTURĂ INĂBUȘITĂ

Se alege 1½ kg. de pulpă sau altă carne macră. Se sărează, se împănează cu slănină, se leagă, ca să-i dăm o formă bună și se pune la fript într'o cratiță cu puțină untură. Se întoarce pe o parte și pe alta. După 20 de minute se toarnă 2 cești de apă sau zeamă de carne. Se adaugă 2—3 cepe tăiate felii subțiri și se dă la cuptor, acoperită, să fiarbă înăbușit 3 ore. Intre timp se întoarce de două ori. Se scoate capacul și începem să ungem friptura din când în când cu zeama

din cratiţă. Se mai ţine astfel o jumătate de oră, până capătă culoare frumoasă. Sosul trebue să fie scăzut, totuşi dacă e nevoie, se mai adaugă puţină apă. Se aşează carnea pe farfurie, se scoate aţa, se taie felii. Sosul se trece prin sită, se toarnă deasupra sau e amestecat cu puţină smântână, şi se serveşte cald în sosieră. Friptura se serveşte cu garnitură de legume.

FRIPTURĂ ÎNĂBUŞITĂ NEMŢEASCĂ.

Se pregăteşte carnea ca mai sus. Se pun pe fundul cratiţei câteva feliuţe de slănină, deasupra carnea, şi se frige pe o parte şi pe alta timp de 20 minute. Se adaugă un morcov tăiat bucăţi şi 2—3 cepe tăiate felii, şi se toarnă atâta bere neagră, îndoită cu apă cât să fie friptura aproape acoperită. Se acopere bine cu capacul ,se dă la cuptor să fiarbă înăbuşit timp de 3 ore. Se procedează apoi ca pentru friptura înăbuşită.

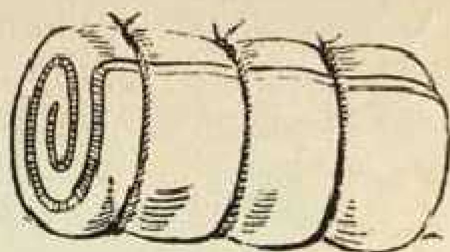
FRIPTURĂ INĂBUŞITĂ ITALIENEASCĂ.

Se pregăteşte carnea ca pentru friptura înăbuşită. După ce s'a fript cu untură 20 de minute, se adaugă un pahar de vin alb, 2 pahare de apă şi puţin piper. Se lasă să fiarbă înăbuşit la cuptor timp de 1½ oră. Apoi se adaugă 5—6 roşii, tăiate în două, o linguriţă de oţet şi una de zahăr şi se ţine să mai fiarbă 1½ oră. Deoparte se rumeneşte în puţin unt o lingură bună de pesmet fin. Sosul din cratiţă se trece prin sită, se amestecă cu pesmetele şi se toarnă peste friptura care a fost tăiată felii, după ce i s'au scos aţele. Se mai lasă puţin la cuptor, se serveşte.

RULADĂ UMPLUTĂ.

Se alege 1 kg. de carne de sub coaste. Se bate bine cu ciocanul de lemn, fără s'o rupem, astfel ca să avem o fâşie cam de un centimetru grosime. Se sărează. Să face o tocătură din 200 gr. ficat dat prin maşină, împreună cu o bucată de slănină, o felie groasă de pâine muiată în lapte şi bine stoarsă, o jumătate ceapă tocată, pătrunjel, sare şi un ou. Se aşează

umplutura pe carnea bine ştearsă care se întoarce ca o clătită şi se leagă. Se pune apoi într'o cratiţă să se rumenească cu puţină untură. Se adaugă o ceapă tăiată felii, când şi aceasta e puţin rumenită se toarnă o jumătate pahar de vin alb şi un pahar de zeamă de carne, se dă la cuptor şi se lasă să fiarbă înăbuşit 1½ oră.

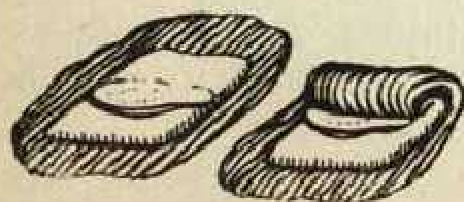


Când e gata se scot aţele, se aşează pe farfurie, se taie, iar sosul scăzut, trecut prin sită e amestecat cu puţină smântână sau ciuperci dunstuite.

RULADE MICI CU SARDELE.

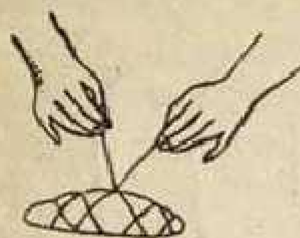
Se ia o bucată de carne macră dela pulpă, se taie în bucăţi potriveşte, ca pentru şniţel. Se bat bine cu ciocanul de lemn, fără să le rupem, astfel ca să avem bucăţi cam de 10 cm. pe 12 cm. Se sărează. Se toacă fin câteva sardele de Lissa, după ce au fost bine spălate şi curăţate, socotind câte o sardea pentru fiecare bucată de carne. Se amestecă sardelele cu pătrunjel tocat fin. Se taie atâtea felii subţiri de slănină, câte rulade vrem să facem. Se aşează câte o felie de slănină peste o bucată de carne, deasupra se pune sardeaua tocată cu pătrunjel. Se rulează carnea şi se leagă cu puţină aţă, care să se poată uşor scoase, înainte de a servi. Se aşează ruladele într'o cratiţă una lângă alta, se rumenesc puţin cu untură, se toarnă zeamă de carne şi se dă la cuptor. Se ţin cam o oră şi jumătate, udându-le din când în când cu zeama din cratiţă. Când sunt gata, se aşează în farfurie, se scot aţele, se toarnă sosul curăţat de grăsime deasupra. Se servesc cu garnitură de legume.

RULADE MICI CU CASTRAVEŢI.



Se fac ruladele întocmai ca mai sus, înlocuind tocătura de sardele şi pătrunjel cu felii de castravete murat în sare (fig.) Ruladele legate sunt aşezate într'o cratiţă bine unsă cu untură, împreună cu felii subţiri de ceapă. Se lasă puţin să se rumenească. Se toarnă un pahar

de vin alb şi o ceaşcă de zeamă de carne sau de apă, se adaugă o frunză de dafin, câteva boabe de piper şi se lasă să fiarbă la cuptor înăbuşit timp de două ore. Când sunt gata se scot aţele, se toarnă sosul strecurat şi scăzut deasupra. Se servesc cu garnitură de orez (pag. 267) sau macaroane (pag. 269).

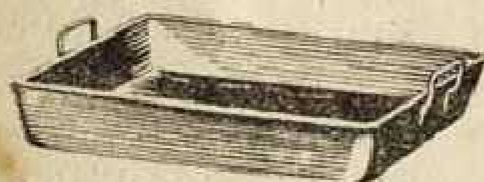


FRIPTURĂ VÂNĂTOREASCĂ.

Se alege o bucată de carne macră de sub coastă de vre-un kgr. Se curăţă pieliţele, se bate cu ciocanul de lemn, ca s'o întindem ca pentru un şniţel mare. Se dă sare. Se unge pe o parte cu 2 ouă bătute. Se umple cu şuncă crudă tăiată mărunt, puţin praz tocat şi piper. Se rulează. Se leagă cu aţă, se prăjeşte puţin în unt. Se adaugă 2 ceşti de zeamă de carne şi 2 linguriţe de zeamă de lămâie. Se lasă să se rumenească înăbuşit, cam o oră. Se scoate aţa, se serveşte cu garnitură de legume.

FRIPTURĂ LA TAVĂ.

Se alege 1 kg. de carne macră, fie pulpă sau de la coadă. Se sărează, se ţine aşa o jumătate de oră. Se şterge bine cu o cârpă. Se aşează într'o tavă, cu 2—3 cepe tăiate felii subţiri şi o lingură de untură. Se rumeneşte pe o parte şi pe alta apoi se toarnă câteva linguri de apă şi se ţine pe maşină să fiarbă acoperit 1½—2 ore mai adăugând din când în când puţină apă, până se frăgezeşte. Abia atunci, când e carnea frăgezită, se unge cu untură şi se dă la cuptor, ţinându-se descoperit până se rumeneşte. Când e rumenă se scoate, se taie felii subţiri, se ţine la cald. Intre timp se face repede sosul, anume se scurge grăsimea din tavă, iar în zeama care a rămas, se adaugă o lingură—două de apă, şi o jumătate lingură de bulion de roşii. Se lasă să tragă un clocot, mestecând cu lingura, ca să se ia toată rumeneala de pe fundul tăvii. Se trece sosul prin sită şi se toarnă fierbinte peste friptură. Se serveşte cu garnitură de macaroane fierte şi opărite cu unt, sau cartofi.



Tavă pentru fripturi

ANTRICOTE LA TAVĂ.

Antricota, ca şi orice friptură la tavă, se poate frige în unt sau untură. Dar mult mai frumos se rumeneşte în unt

amestecat cu puţin untdelemn bun, şi anume la o lingură de unt adăugăm 2 linguriţe de untdelemn. Se taie carnea în grosime de 2—2½ cm. De obiceiu le luăm gata tăiate dela măcelar. Se bat uşor cu mânerul cuţitului. Se sărează. Când untul e bine înfierbântat, se usucă carnea cu o cârpă şi se pune la fript. Se frige întâiu pe o parte şi când e gata se întoarce pe cealaltă parte. Nu trebue întoarsă de mai multe ori, căci se usucă înăuntru, fără să se rumenească frumos afară. De asemenea la întors nu trebue înţepată cu furculiţa, căci şi-ar pierde mustul prin înţepături, ci întoarsă cu lama unui cuţit, sau cu două furculiţe. Timpul cât trebue ţinută la foc atârnă de grosimea antricotei şi de tăria focului. De obiceiu se face în 8—10 minute.. Friptura e gata atunci când la suprafaţa cărnei apar câteva picături de sânge. Carnea încă crudă nu musteşte. O friptură e la punct, când e rumenă pe afară şi încă puţin roşie înăuntru. Se serveşte cu cartofi prăjiţi sau garnitură de legume şi salată.

ANTRICOTE CU SOS DE MUŞTAR.

Se frig antricotele ca mai sus. Se ung fiecare cu puţin muştar, se adaugă puţină zeamă de carne, să nu le acopere, şi se ţin înăbuşite la cuptor. Intre timp se taie 2—3 ciuperci spălate şi o ceapă în feliuţe subţiri, se trag cu unt şi se lasă să fiarbă cu un păhărel de vin bun roşu. Se toarnă peste friptură. Sosul trebue să fie destul de scăzut. Se serveşte cu cartofi prăjiţi.

ANTRICOTE LA GRĂTAR.

Antricotele trebue să fie proaspete, dar niciodată din ziua în care a fost tăiată vita, ci ţinute până a doua sau a treia zi. Altfel sunt tari, oricât de bine ar fi fripte. Se pregăteşte grătarul bine încins. Se bate carnea puţin cu mânerul cuţitului şi se sărează. Se şterge cu o cârpă şi se pune pe grătarul încins şi care a fost bine uns cu o bucata de slănină crudă. Nu se întoarce decât când e destul de rumenită pe o parte şi nu se înţeapă cu furculiţa la întors. Durata frigerii atârnă de grosimea antricotei. La foc bine potrivit, o antricotă nu prea groasă e gata în 10—15 minute. Se cunoaşte că e destul de friptă atunci când apar la suprafaţă 2—3 picături de zeamă rozie. Se aşează pe farfurie, se pune peste fiecare o bucăţică de unt proaspăt. Se servesc cu cartofi prăjiţi şi salată.

ANTRICOTE CU CEAPĂ PRĂJITĂ.

Se frig antricotele la tavă sau la grătar. Se taie 2—3 cepe în felii foarte subţiri. Se pune să se înfierbânte o lingură de untură cu 2 linguriţe de untdelemn. Când acesta e clocotit, se pune ceapa la prăjit. Se amestecă uşor cu o furculiţă, până e bine rumenită, fără să fie arsă. Se aşează antricotele pe farfurie, se pune ceapa deasupra. Se servesc cu cartofi prăjiţi.

BIFTECE LA TAVĂ.

Adevăratul biftec e făcut numai din muşchiu. Acesta e curăţat bine de pieliţe şi de grăsime. E taiat în bucăţi potrivite, cam de 2 cm. grosime. Carnea e bătută puţin cu ciocanul de lemn, mai mult ca să-i dăm formă. Se frig pe tavă întocmai ca antriocatele (pag. 150). Se servesc la fel.

BIFTEC IN FĂINĂ.

Se curăţă muşchiul de pieliţe, se taie în bucăţi potrivite. Se dă sare. Se usucă bine cu o cârpă, se dă prin făină, se pune să se frigă în unt fierbinte. Se frige întâi pe o parte şi apoi pe cealaltă, ca şi antricotele. Când sunt gata se scot şi se ţin la cald. Se pregăteşte repede sosul şi anume se scurge o parte din untul din tavă, iar în sosul rămas se toarnă o lingură de apă. Se lasă să tragă un clocot, amestecând cu lingura să se ia rumeneala de pe tavă. Sosul e turnat prin sită peste biftece. Se serveşte fierbinte, cu cartofi prăjiţi.

BIFTEC LA GRĂTAR.

Se curăţă muşchiul, se taie felii, se frige la grătar întocmai ca antricota (pag. 151). Se serveşte la fel.

BIFTEC CU OU.

Se frig biftecele la tavă sau la grătar. Se fac atâtea ochiuri în formă (pag. 88), câte biftece avem. Se aşează biftecele pe farfurie, punând peste fiecare câte un ou. Se servesc cu garnitură de cartofi.

BIFTEC TARTAR.

Se curăță bine mușchiul sau altă carne fragedă, de grăsime și de orice pieliță ori fibră albă. Se dă prin mașină. Cu lingura udă se fac biftece care se așează așa crude pe farfurie. Cu dosul unei linguriți se face o gaură în mijlocul fiecărui biftec, în care se pune câte un gălbenuș crud, întreg. Imprejur se așează sardele de Lissa spălate și fără oase, castraveți în oțet și ceapă, tocate toate mărunt.

CHATEAUBRIANT.

E denumirea ce se dă unui biftec mai gros, fript la grătar. Se taie din mijlocul muschiului o bucată de 4—5 cm. grosime. Se curăță de pielițe și grăsime. Se turtește cu lama unui satâr, mai mult ca să-i dăm formă. Se frige ca și antricota (pag. 151) numai că se ține mai mult, cam 20—25 minute, la foc iute la început, apoi, după ce a prins o crustă, la foc potolit. Se așează pe farfurie, deasupra se pune o bucățică de unt proaspăt. Se servește cu cartofi prăjiți, de obiceiu cartofi pai (pag. 222).

BIFTEC CU CIUPERCI.

Pentru 6 biftece se taie în felii subțiri, fără să se curețe, 5—6 ciuperci bine spălate. Se trag cu puțin unt. Când încep să se rumenească, se adaugă 2 cepe tăiate foarte mărunt și un vârf bun de lingură de făină. Se amestecă totul bine vreo 5 minute pe marginea mașinei. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne, o linguriță de bulion de roșii, sare, piper. Se lasă să fiarbă încet. Intre timp se frig biftecele în tavă cu o lingură de unt și 2 lingurițe de untdelemn bine înfierbântat (pag. 152). Se așează pe farfurie, se țin la cald. Se scurge untul din tavă, în zeama care a rămas se toarnă un păhărel de vin alb, se lasă să fiarbă puțin, se adaugă sosul de ciuperci, și se lasă să mai dea un clocot împreună. Se ia de pe foc, se adaugă o bucățică de unt proaspăt și o linguriță de pătrunjel verde tocat fin. Se toarnă sosul peste biftece. Dacă nu încape tot, se pune puțin, iar restul se servește în sosieră. Se servește cu cartofi.

BIFTEC CU FICAT DE GÂSCĂ.

Se pregătește carnea pentru 6 biftece. Se sărează. Se taie din jumătate de ficat de gâscă 6 felii de un cm. grosime. Se rotunjesc primprejur cu cuțitul, astfel ca să aibă toate cam aceiași formă. Se țin deoparte pe o farfurie. Se curăță 3—4 ciuperci de mărime potrivită. Se spală, se îndepărtează cotorul. Se taie ciupercile în felii de 3—4 milimetri grosime. Se potrivesc să avem câte patru feliuțe pentru fiecare biftec. Se pun să fiarbă într'o cratiță cu un păhărel de vin de Madera, sau alt vin bun, sare, piper și jumătate frunză de dafin. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se frig biftecele în unt cu untdelemn (la o lingură de unt 2 lingurițe de untdelemn). In altă tigaie se înfierbântă unt. Se dă ficatul în făină și se prăjește în untul înfierbântat, cu grijă, pe o parte și pe alta. Se frige pe foc moale. Se așează biftecele pe farfurie, se țin la cald. Se scurge untul din cratiță, peste sosul rămas se toarnă un păhărel de vin și unul de supă concentrată sau esență de carne. Se lasă să fiarbă puțin. Se adaugă zeama în care au fiert ciupercile și o linguriță de feculă. Se ia dela foc, se adaugă puțin unt proaspăt. Peste fiecare biftec se așează o felie de ficat iar deasupra câte patru feliuțe de ciuperci, sau de trufe, cine are. Se toarnă sosul și se servește cald, cu garnitură de cartofi.

ROSTBIF ENGLEZESC.

Se alege o bucată de carne dela coaste de vreo 2 kg., fragedă, pentru friptură, dela vită anume îngrășată (Mastochs). Se curăță de pielițe și de vine. Se sărează. Se lasă să stea o oră. Se pune într'o cratiță. Se toarnă peste ea câteva linguri de untură fierbinte, se dă la cuptor. Principalul e ca bucata de carne să fie mare de cel puțin 2 kg., ca să nu se usuce înăuntru, și să se potrivească focul așa fel, încât carnea să se rumenească pe afară fără ca să se ardă sosul din cratiță, astfel ca să nu fie nevoe de adăugat alt lichid. Carnea se scoate când e bine rumenită pe dinafară, și încă în sânge înăuntru. Friptura nu trebue niciodată tăiată imediat ce a fost scoasă dela foc, căci feliile de carne și-ar pierde culoarea roșie, ceiace-i caracteristic acestei fripturi englezești. După ce s'a răcorit puțin, se taie felii foarte subțiri, se servesc cu garnitură

de legume şi sosul curăţat de grăsime, la care s'a adăugat puţină zeamă de carne. Se mai serveşte cu sosuri picante englezeşti, sau rece cu maioneză şi salată verde.

FRIGĂRUI DE MUŞCHIU.

Se curăţă muşchiul de pieliţe, se taie în bucăţi mici cam de 3—4 cm. Se sărează. Se taie felii subţiri de slănină. Se pregătesc frigări mici de lemn, cam de 20 cm. lungime. Se pun câte 4—5 bucăţele de carne pe fiecare frigare, iar între ele şi la capete câte o felie de slănină. Nu se pun prea îndesate, ca să se poată frige repede, atât muşchiul, cât şi slănina. Se pregăteşte grătarul, cu foc bun. Se pun frigăruile pe grătar, se frig repede pe o parte şi pe alta. Se servesc cu cartofi prăjiţi. Frigăruile de lemn pot fi înlocuite cu frigărui de metal.

MUŞCHIU LA FRIGARE.

Se curăţă muşchiul. Se scot cu un cuţit ascuţit toate pieliţele şi tendoanele, care se întăresc la fript, lăsându-se însă grăsimea. Se sărează şi se ţine astfel vreo jumătate de oră. Se şterge bine cu o cârpă, se aşează pe frigare, se leagă şi se frige pe jăratec bine încins, învârtindu-l la început mai rar până se prinde o crustă deasupra. Se unge din timp în timp cu unt topit, cu o pană. Când e gata, mijlocul trebue să fie încă puţin în sânge. Se scoate de pe frigare, se taie fierbinte, având în vedere să nu se piardă zeama care iese din el la tăiat. Se serveşte cu garnitură de cartofi sau alte legume.

MUŞCHIU LA TAVĂ.

Se curăţă muşchiul de pieliţe. Se sărează, se leagă, ca să aibă o formă bună. Se pune într'o tavă, dar e mult mai bine când avem o tavă specială, cu grătar, peste care aşezăm muşchiul, ca să nu stea în zeamă. Se pun în tavă 2—3 linguriţe de apă, ca să nu se ardă fundul. Se dă la foc iute, ca să prindă muşchiul o crustă şi să păstreze în timpul friptului cât mai mult din mustul cărnii. Se unge din când în când cu unt topit. Timpul cât trebue ţinut atârnă de mărimea muşchiului. Se socoteşte cam 20—25 minute de fiecare kilogram. Când e gata, se scot aţele şi se taie felii. Se serveşte fierbinte, cu cartofi sau altă legumă şi cu sosul deoparte, în sosieră.

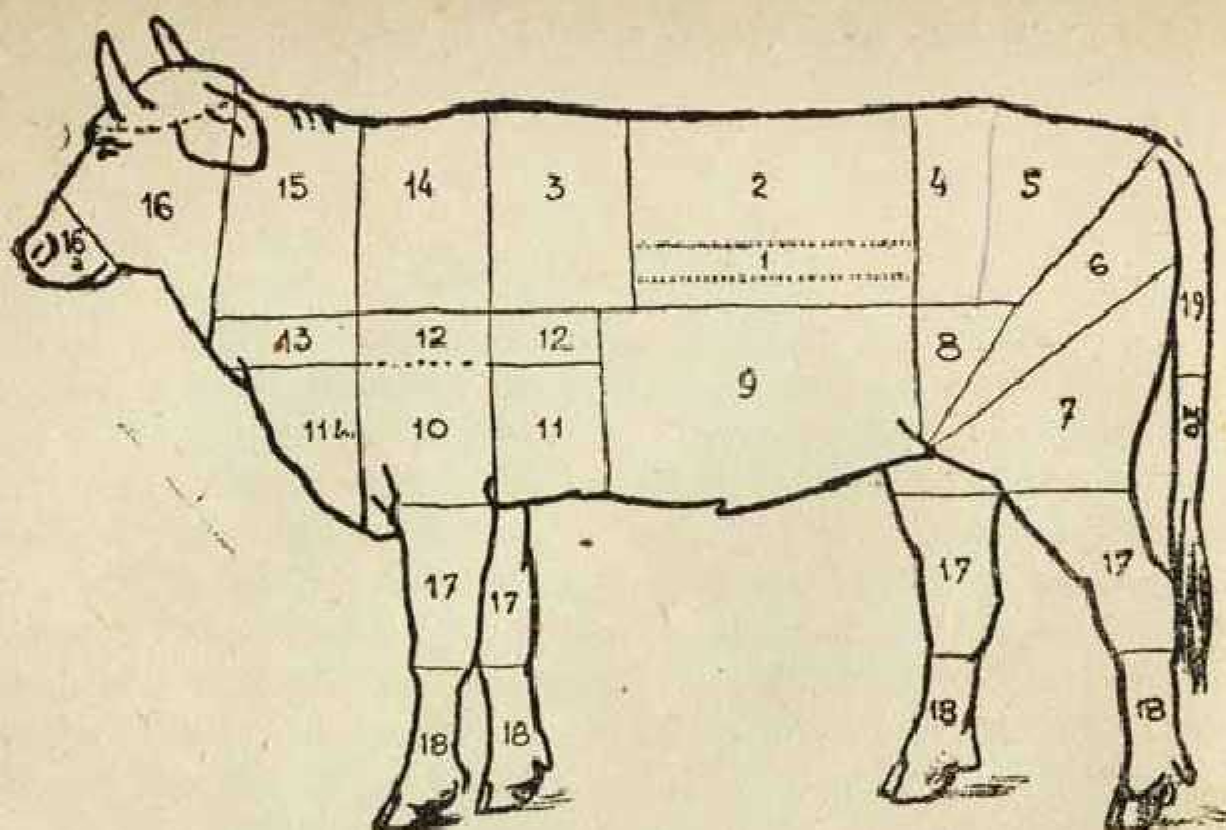
MUŞCHIU CU SOS DE CIUPERCI.

Se curăţă muşchiul şi se frige la tavă ca mai sus. Se taie felii. Se face un sos de ciuperci (pag. 54). Se toarnă peste friptură şi se ţine la cuptor câteva minute. Se aşează friptura pe farfurie, iar sosul se serveşte în sosieră.

MUŞCHIU UMPLUT.

Se curăţă muşchiul de pieliţe. Se scoate muşchiuleţul alăturat, care cade de altfel singur, când sunt toate pieliţele scoase. Se despică muşchiul în două în lungime, dar nu de tot. Se scoate o făşie de carne din mijloc, care se trece prin maşina de tocat, împreună cu muşchiuleţul scos la curăţat şi puţină şuncă fiartă. Se adaugă la tocătură o felie de pâine muiată în lapte şi stoarsă bine, o ceapă mică tocată şi trasă în unt, sare, piper, puţin pătrunjel tocat şi un ou. Se umple muşchiul cu această tocătură, se leagă bine sau se coase, ca să-şi revie la forma lui. Se pune la cuptor într'o tavă cu puţină apă, sau zeamă de carne. Se unge din când în când cu unt topit. Când e aproape gata, se scurge grăsimea din tavă, se pun câteva linguri de smântână, se mai ţine la foc, fără să fiarbă, ca să nu se taie smântâna. Se scot aţele, se taie felii şi se serveşte cu sosul fripturei şi cartofi sau altă legumă.





Calit. I-a

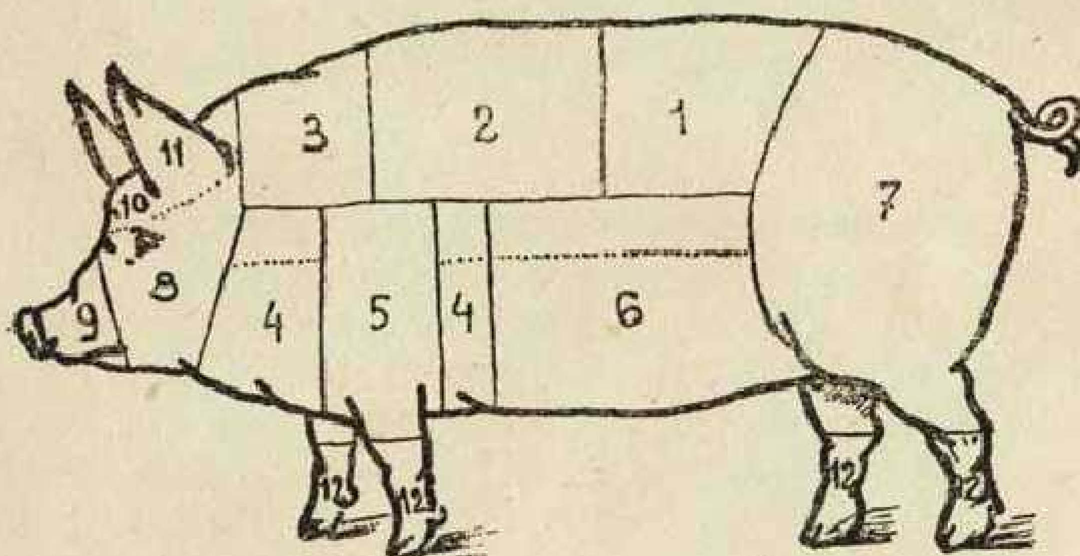
1. Mușchiu
2. Vrăbioară
3. Antricote
4. Carne de la coadă Cal. I-a.
5. Carne de la coadă Cal. II-a.
6. Capac
7. Rasol alb

Calit. II-a

8. Cap de mușchiu (de gătit)
9. Fleică
10. Spată (de gătit)
11. Cap de piept
11. bis. Sfârc de piept (mugur)
12. Blet fără față
13. Blet cu față

Calit. III-a

14. Garf
15. Ceafa
16. Cap și bot
17. Rasol
18. Picioare
19. } Coadă (pentru
20. } supă)



1. Mușchiu
2. Cotlete
3. Garf
4. Gușă și sfârc de piept
5. Spată
6. Fleică
7. Pulpă (Șuncă)
8. Cap
9. Bot
10. Creier
11. Urechi
12. Picioare

B. CARNE DE VIŢEL

VIŢEL CU CIUPERCI.

Se taie ¾ kg. de carne de viţel în bucăţele potrivite. Se pun într'o cratiţă să se rumenească cu o lingură de unt. Se spală 150 gr. de ciuperci, se taie vârful cozii, iar restul, fără să fie curăţat de pieliţă, e tăiat în feliuţe foarte subţiri. Când carnea e bine rumenită, se pun ciupercile şi se amestecă uşor cu o lingură de lemn, până ce ciupercile încep să piardă din umezeală. Se adaugă o ceapă tăiată mărunt şi se presară un vârf de lingură de făină. Se amestecă din când în când cu lingura, la foc potrivit, până ce şi făina începe să se îngălbenească. Se toarnă un pahar de vin şi două de zeamă de carne, în care s'a amestecat o linguriţă de bulion de roşii. Se potriveşte de sare. Se acopere, se dă la cuptor, se ţine să fiarbă la foc potrivit.

TOCANĂ MERIDIONALĂ.

Se taie ¾ kg. de carne de viţel în bucăţi potrivite. Se pune carnea într'o cratiţă să se rumenească cu o lingură de untură. Se adaugă o ceapă tăiată mărunt şi un vârf de lingură de făină. Când făina e îngălbenită, se toarnă încetul cu încetul ½ pahar de vin şi 3 pahare de zeamă de carne. Se adaugă o lingură bună de bulion de roşii, un căţel de usturoiu sfărmat, sare, piper. Se acopere, se dă la cuptor să fiarbă la foc potrivit o oră şi jumătate. Mâncarea trebue să fie scăzută. Se serveşte cu garnitură de pâine prăjită în unt.

PAPRICAŞ DE VIŢEL.

Se pune carnea ca mai sus să se rumenească cu 2—3 cepe tăiate felii subţiri şi un vârf de lingură de făină. Când ceapa e îngălbenită, se adaugă un vârf de cuţit de boia de ardei, şi ½ lingură de bulion de roşii subţiat cu apă. Se pune zeamă de carne sau apă atât cât să acopere carnea. Se dă la cuptor să fiarbă acoperit. Se serveşte cu găluşte de făină (vezi la *gulaş*, pag. 143).

VIŢEL CU DOVLECEI.

Se rumeneşte carnea de viţel în unt sau untură cu ceapă şi puţină făină. Se adaugă apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit.

Se rad dovleceii de coajă. Cei mici, în floare, se lasă întregi, cei mari se taie în patru în lung, şi apoi în bucăţi de 5—6 cm. Se rumenesc cu puţin unt. Când carnea e pe jumătate fiartă se pun dovleceii, se dă cratiţa la cuptor, şi se lasă să fiarbă înăbuşit, până ce dovleceii sunt gata. Dovleceii prea fierţi, se sfarmă uşor. Cine doreşte, înainte de a servi, poate adăuga o lingură sau două de smântână.

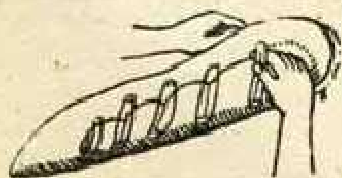
CIULAMA DE VIŢEL.

Se taie 1 kg. de carne în bucăţele potrivite. Se pun la fiert cu un litru de apă rece, şi sare. Apa trebuie în orice caz să acopere carnea. Cum dă în clocote, se spumueşte de 2—3 ori. Se adaugă un morcov, o ceapă, un fir de pătrunjel, o frunză de dafin. Se lasă să fiarbă domol. Cratiţa se ţine pe trei sferturi acoperită. Deoparte se trage într'o cratiţă o lingură de făină cu o lingură bună de unt. Să nu se îngălbenească. Se stinge cu zeama în care a fiert carnea. Se ţine să dea câteva clocote. Sosul trebue să fie gros ca o smântână şi fără nici un cocoloş. Altfel trebue trecut prin sită. Se amestecă deoparte 2 gălbenuşuri crude cu 2 linguri de smântână. Se toarnă încet, în sos, şi nu la foc. Apoi se pune să dea împreună câteva clocote. Oul nu se taie, dacă focul nu e prea iute dintr'odată. Se adaugă puţină zeamă de lămâie. Se toarnă sosul peste carne, din care s'a scos zarzavatul şi frunza de dafin, se ţine pe foc la fierbinte, fără să fiarbă. Se serveşte.

Când mâncarea nu e servită imediat, se pune cratiţa în alta cu apă fierbinte, ca să stea caldă, iar deasupra se pun câteva aşchii de unt proaspăt, ca să nu se formeze o pieliţă. Dacă vrem, putem adăuga în ciulama şi ciuperci tăiate şi înăbuşite în unt. Mâncarea e mai gustoasă.

PIEPT DE VIŢEL UMPLUT.

Se alege o bucată de carne dela piept, cam de 2 kg. Se scot coastele cu grijă, ca să nu sfărmăm carnea, trăgându-le



pe rând pe fiecare, şi ajutându-ne cu cuţitul, când nu ies singure (fig.). Tăiem carnea pe lături, astfel ca să-i dăm o formă dreaptă, de vreo 30 cm., lungime, pe 20 cm. lăţime. Introducem un cuţit ascuţit de bucătărie în partea mai lungă a pieptului, despăr-

țind carnea în două, astfel ca să facem ca un fel de buzunar, (fig.), lăsând de celelalte trei părți carnea netăiată pe o distanță de 2 cm. Carnea tăiată de pe margini, la care mai adăugăm puțină carne de vacă, astfel ca să avem vreo 400 gr. de tocătură, o trecem prin mașina de tocat. Castronul în care vom pregăti umplutura, îl frecăm bine cu un cățel de usturoiu tăiat în două. Punem carnea, o lingură plină de pesmet fin pisat, o ceapă tocată și trasă în unt, o linguriță de vin alb, sare, piper, puțină frunză tocată de pătrunjel și un ou. Mestecăm totul bine, umplem pieptul, pe care îl coasem cu 2—3 împunsături. Il apăsăm puțin pe dinafară, astfel ca să fie tot una de gros. Se așează pe fundul unei cratițe câteva bucăți de șoric, cu partea grasă spre fundul cratiței, iar deasupra felii de ceapă. Se unge pieptul cu puțină grăsime, se așează în cratiță, se acopere, se dă la cuptor la foc potrivit. Când totul începe să se rumenească, se pune apă sau zeamă de carne, să ajungă până la jumătatea cărnei. Se ține să fiarbă înăbușit cam 2 ore. Când e aproape gata, se unge cu zeama din cratiță și se mai lasă puțin să capete culoare. Se scot ațele, se taie după ce s'a răcorit puțin, se servește cu sosul din cratiță scurs de grăsime și cu garnitură de macaroane sau piuré de legume.



PULPĂ DE VIȚEL LA TAVĂ.

Se alege o pulpă cam de 1½ kg. Se dă sare, se ține o jumătate de oră. Se șterge bine cu o cârpă, se pune într'o tavă, se unge cu unt sau cu untură, se dă la cuptor la foc potrivit. Se ține o oră și jumătate. Se unge din timp în timp cu zeama pe care o lasă. Se taie felii, se servește cu cartofi sau legume, și cu sosul din cratiță scurs de grăsime și care a mai fiert cu o lingură de apă.

PULPĂ DE VIȚEL IMPĂNATĂ.

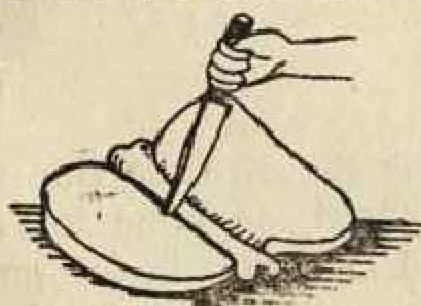
Se alege o pulpă de vreo 2 kg. Se sărează. Se împănează, dar numai la suprafață, cu slănină tăiată în bucăți de 3 cm. pe ½ cm. lățime. Se pregătește tava cu șorice și ceapă, ca pentru piept umplut (vezi mai sus). Se așează pulpa, se unge

cu unt şi se dă la cuptor. După un sfert de oră se adaugă jumătate pahar de vin alb. Când acesta e scăzut se toarnă 3 ceşti de zeamă de carne. Se acopere şi se lasă să fiarbă o oră. Apoi se scoate capacul, se mai ţine o oră, dar de rândul acesta udând friptura la fiecare 10 minute. Când a prins culoare, se scoate şi, ca să nu piardă tot sucul, se lasă puţin la o parte, înainte de a o tăia. Se scurge grăsimea, iar sosul se serveşte pe lângă friptură, cu garnitură de macaroane, cartofi, etc.

FRIPTURĂ DE VIŢEL DELA RINICHI.

Se alege 1½ kg. de carne cu rinichi. Se desprinde rinichiul, scoţând grăsimea dimprejur. Cu un cuţit ascuţit se desfac oasele de pe carne şi aceasta e uşor bătută cu latul unui satâr. Carnea e întinsă pe fund. Se aşează rinichiul la loc, se dă puţină sare. Se face carnea sul împrejurul rinichiului, şi se îmbracă totul într'o fâşie subţire de grăsime scoasă dela rinichiu. Se leagă cu aţă. Se pune într'o tavă la cuptor, se frige ca şi viţelul la tavă (pag. 161). Se serveşte cu macaroane, cartofi sau alt zarzavat. Sosul din cratiţă, după ce s'a scurs grăsimea, e pus să mai fiarbă cu 2 linguri de apă. Se strecoară şi se serveşte în sosieră.

PULPĂ DE VIŢEL LA FRIGARE.



Cum se scoate osul din pulpă.

Se pregăteşte o pulpă de viţel de 1½ kgr., scoţând osul din mijloc şi pieliţele albe. Se pune pe frigare, la foc potrivit, ungând-o din când în când cu unt. Se cunoaşte dacă e gata, când înţepând-o cu un ac de tricotat ies picături de zeamă albă şi nu roşie. Se taie felii, se serveşte cu cartofi şi salată.

RULADE DE VIŢEL.

Se alege 1 kg. de pulpă de viţel, fără os. Se taie din ea 6 felii de carne, ca pentru şniţele, cam de 1 cm. de groase. Se bat cu ciocanul de lemn, ca să le subţiem aproape la jumătate, fără însă să le rupem. Se taie marginile cu cuţitul, ca să obţinem bucăţi de mărime egală, cam de 10 cm. pe 15

cm. Resturile de carne, ca un sfert de kilogram, sunt date de două ori prin maşină, împreună cu o bucăţică mică de miez de pâine muiat în lapte şi stors şi 100 gr. de slănină proaspătă. Se amestecă bine într'un castron, împreună cu un ou, o bucăţică de unt proaspăt cât o nucă, sare, piper. Se udă fundul de lemn şi se aşează bucăţile de carne una lângă alta. Se pune pe fiecare o cantitate egală de umplutură, care e întinsă cu un cuţit ud. Se face fiecare bucată de carne sul se înveleşte într'o felie de slănină foarte subţire, se leagă cu aţă. Se aşează într'o cratiţă bucăţi de şoric, cu partea grasă pe fundul cratiţei. Deasupra, felii subţiri de ceapă, iar peste ele un rând de felii de morcov. Se pun ruladele deasupra, una lângă alta, dar nu prea strânse. Se dau la cuptor vreun sfert de oră, ca să înceapă să se rumenească. Se toarnă apoi un păhărel mic de vin alb, şi, dacă este, zeamă de carne. Se lasă să fiarbă înăbuşit un ceas şi 1/4. Se scoate capacul, şi se udă de câteva ori carnea cu sosul scăzut din cratiţă. Se scot ruladele, se desface aţa, se ţin la cald. Se scurge grăsimea din cratiţă; în sosul care a rămas se mai pun 2 linguri de apă şi se lasă la foc iute să tragă repede un clocot. Se trece prin sită, se toarnă peste rulade. Se servesc cu macaroane, sau piure de legume.

RULADE CU ŞUNCĂ ŞI CIUPERCI

Se pregăteşte atât carnea cât şi umplutura ca la „rulade de viţel", adăugând în umplutură şi câteva ciuperci tocate şi înăbuşite în unt. Tăiem atâtea felii de şuncă, câte bucăţi de carne avem, înlăturând grăsimea şi şoricele. Se aşează câte o felie de şuncă peste o bucată de carne, se întinde umplutura, se face sul şi se leagă cu aţă. Se aşează într'o cratiţă cu unt, se rumenesc pe toate părţile. Se toarnă puţină zeamă de carne, o lingură de bulion, şi se dă la cuptor să fiarbă înăbuşit vre-o oră. Când sunt gata, se scot aţele, iar ruladele se aşează pe felii de pâine prăjite în unt. Sosul din cratiţă se trece prin sită, se toarnă peste rulade. Imprejur se pun ciuperci întregi, înăbuşite în unt. Se serveşte foarte fierbinte.

RULADE CU SLĂNINĂ AFUMATĂ

Se pregăteşte carnea întocmai ca mai sus. In loc de umplutură, se aşează pe fiecare bucată de carne o felie subţire

de slănină afumată. Se face sul, se leagă. Intr'o cratiţă se înfierbântă o lingură de unt. Se pune o ceapă tăiată mărunt, 2—3 felii de ţelină, un fir de pătrunjel, sare şi resturile de carne şi slănină tăiate mărunt. Se lasă totul înăbuşit cam un sfert de oră, amestecând cu lingura ca să nu se prindă. Se aşează deasupra ruladele de carne, se întorc pe o parte şi pe alta până pierd culoarea roşie de carne crudă, fără să se rumenească, se dau apoi la cuptor şi se ţin la foc potrivit o oră şi jumătate, întorcându-le din când în când. Se adaugă câte o linguriţă de apă, numai dacă încep să se prindă pe fund. Se scot pe farfurie, se desprinde aţa, se ţin la cald. In sosul din cratiţă se toarnă 2—3 linguri de zeamă de carne şi se ţine să dea repede un clocot. Se strecoară, se toarnă peste rulade. Se serveşte ca mai sus.

ŞNIŢEL VIENEZ.

Una din condiţiile de bună reuşită e ca bucăţile de carne să nu fie tăiate în lungul fibrelor, ci în curmeziş. Se taie atâtea felii de carne, de 1 cm. grosime câte şniţele vrem să facem. Se bat uşor cu ciocanul de lemn ca să fie subţiate aproape la jumătate. Se sărează. Se dau în făină, prin ou bătut în care s'au pus câteva picături de untdelemn şi apoi prin pesmet foarte fin. Se pune într'o tigaie să se înfierbânte o lingură de untură sau o lingură de unt cu 2 linguriţe de untdelemn. Când acesta e foarte fierbinte, se pun şniţelele să se rumenească pe o parte, apoi se întorc pe cealaltă parte, cu multă grijă, ca să nu cadă pesmetele. Când sunt rumenite frumos pe ambele părţi se aşează fierbinţi pe farfurie cu o garnitură de mai multe legume ca: fasole, varză, mazăre, cartofi, piurea de spanac, sfeclă roşie.

ŞNIŢEL MILANEZ.

Se pregăteşte întocmai ca cel vienez. Se face însă ceva mai gros, iar pesmetele e amestecat cu parmezan ras şi anume se pune o lingură de parmezan la 2 linguri de pesmet. Se serveşte cu garnitură de macaroane, şi sos de roşii.

ŞNIŢEL NATUR.

Se pregăteşte întocmai ca cel vienez, nu e bătut însă decât în făină, fără ou şi pesmet. Se serveşte la fel.

COTLETE DE VIŢEL PANÉ.

Se taie cotletele groase de 2 cm. Se îndepărtează bucăţică de os dela şira spinării şi pieliţa din lungul osului. Se scurtează şi costiţa dacă e prea lungă. Se sărează. Se dau prin făină, ou şi pesmet. Se prăjesc ca şi şniţelul vienez. Se servesc cu cartofi sau alte legume.

COTLETE DE VIŢEL NATUR.

Se pregăteşte carnea ca mai sus. Se sărează. Se frige în untură sau unt cu puţin untdelemn. Se servesc cu legume.

FPIPTURĂ DE VIŢEL PE MACAROANE.

Se aleg câteva cotlete mai groase. Se sărează. Se frig într'o tigaie, dar nu prea rumene. Deoparte se fierb pe jumătate 150 gr. de macaroane subţiri. Se aşează friptura într'o cratiţă de piatră ce merge la masă, împrejur se pun macaroanele. Se toarnă o ceaşcă de zeamă de carne concentrată. Se acopere, se dă la cuptor. Se ţin până ce macaroanele au supt toată zeama, şi sunt destul de fierte. Se toarnă puţin sos de roşii şi se serveşte.

FRIGĂRUI DE MOMIŢE.

Inainte de a fi pregătite fie ca friptură, fie ca mâncare, momiţele trebuesc ţinute în apă rece, până ce rămân albe, fără urmă de sânge închegat pe ele. Se pun apoi la foc, într'un vas cu apă fierbinte şi se ţin până ce dau 2—3 clocote. Se varsă apa fierbinte şi se toarnă imediat alta rece. Se ţin să se răcorească. Aceasta se face pentru a le întări puţin, ca să poată apoi fi puse pe micile frigări. Se scurg din apă, se pun pe un şervet ca să se usuce bine. Se îndepărtează grăsimea, pieliţele şi se taie în bucăţi. Se dă sare. Se pun pe frigări de lemn, pregătite dinainte şi se frig bine pe grătar. Se servesc foarte fierbinţi şi pe farfurii calde, cu garnitură de cartofi.

MOMIŢE DE VIŢEL PANÉ.

Se pregătesc momiţele ca mai sus. Se taie în bucăţi de grosimea degetului. Se sărează, se stropesc cu puţină zeamă

de lămâie. Se dau în făină, ou bătut cu câteva picături de untdelemn şi pesmet. Se prăjesc în untură fierbinte sau unt cu puţin untdelemn. Se servesc foarte fierbinţi, cu legume.

MOMIŢE DE VIŢEL LA TAVĂ.

Se pregătesc momiţele ca pentru frigărui (vezi mai sus). După ce au fost undite şi răcorite, se taie în felii. Se potrivesc de sare, şi piper, se dau prin făină şi se prăjesc câteva minute într'o tigaie cu unt, pe o parte şi pe alta. Se rumenesc în unt atâtea felii de pâine câte bucăţi de momiţe sunt. Se aşează pe farfurie, fiecare bucată de momiţă pe o felie de pâine. Peste ele se aşează câte o roşie mică înăbuşită în unt şi umplută cu ciuperci tocate, deasemenea înăbuşite în unt. Deasupra se toarnă puţin sos Madera (pag. 54).

Trebue totul aşezat cu îndemânare şi iuţeală, ca să poată fi servită mâncarea foarte fierbinte la masă.

MOMIŢE CU SOS DE CIUPERCI.

Se pregătesc momiţele cum am arătat pentru frigărui. Se taie bucăţi şi se pun într'o cratiţă cu unt şi cu câteva ciuperci curăţate şi tăiate foarte subţiri. Se amestecă din când în când cu lingura de lemn, la foc potrivit, ca să nu se prindă. Deoparte se trage o ceapă tocată mărunt cu puţin unt. Se adaugă un praf de făină, se stinge cu o ceaşcă de zeamă de carne. Se pune sare, un vârf de cuţit de boia de ardei, sau puţin bulion de roşii. Se lasă să clăcotească, până se topeşte ceapa. Se trece prin sită, în cratiţa cu momiţele şi ciupercile. Se lasă să fiarbă, pe foc potrivit. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se adaugă un păhărel de vin alb bun. Sosul trebuie să fie potrivit de scăzut. Se serveşte foarte fierbinte.

PICIOARE DE VIŢEL RASOL.

Se curăţă bine picioarele, se spală în mai multe ape. Se scoate osul cel mare şi anume, se desprinde copita în două, se face o tăietură în lungul osului şi apoi, cu ajutorul cuţitului, se desprinde pielea de pe os, nelăsând decât oasele mici dela copite. Piciorul astfel pregătit, e legat la loc, ca să nu se sfarme în timpul fiertului. Se pun apoi într'o cratiţă cu apă rece şi se ţin la foc până încep cu încetul să fiarbă. Se dau deoparte,

se spală imediat cu apă rece, se usucă și se curăță de părul care ar mai exista. Se pune într'o cratiță la fiert 2 litri de apă cu sare, o lingură de oțet, sau de lumâie, o frunză de dafin și un fir de pătrunjel. Se pun picioarele la fiert și se țin 2 ore să fiarbă continuu, dar în clocote mici. Se servesc foarte fierbinți, cu mujdei de usturoi, sos de muștar, sos de roșii, etc. Pentru ca picioarele să rămână albe la fiert, se obișnuește să se pună în apa în care fierb o lingură de grăsime și o lingură de făină, care se moaie cu puțină apă rece mestecând bine, ca să nu facă cocoloși. Grăsimea, după ce sunt picioarele gata și apa s'a răcit, se strânge și se întrebuințează la altceva.

PICIOARE DE VIȚEL CU SOS.

Se fierb picioarele de vițel ca mai sus. Când sunt bine fierte se scot oasele. Intre timp se pregătește un sos Poulette (pag. 52), se pune într'o cratiță împreună cu picioarele de vițel, și câteva ciuperci tăiate felii și înăbușite în unt. Se ține fierbinte pe mașină, fără să dea în clocote. Se servește foarte fierbinte.

PICIOARE DE VIȚEL FRIPTE.

Se curăță picioarele de vițel și se fierb întocmai ca pentru rasol. Se scot, se scurg bine de apă, se scot oasele mici care au mai rămas, se taie în bucăți potrivite. Se dau prin ou bătut amestecat cu câteva picături de untdelemn, prin pesmet fin și se prăjesc bine în untură fierbinte. Se servesc cu sos de roșii și diverse legume.

TUSLAMA DE BURTĂ.

Se spală în mai multe ape și se curăță cu sare până rămâne albă, o bucată de burtă și un picior de vițel. Se pun la fiert în apă cu un morcov, un pătrunjel, o ceapă și o foaie de dafin. Când sunt gata, se scot din apă și după ce s'au răcorit, se taie în pătrățele potrivite, atât burta cât și carnea de pe picior. Se așează într'o cratiță. Deoparte se trage în untură un morcov sau doi, dați prin răzătoare. Se adaugă un vârf de lingură de făină. Se stinge cu puțină zeamă în care a

fiert burta. Se lasă să fiarbă înăbuşit, se trece sosul prin sită, se bate cu un gălbenuş sau două, adăugând puţină zeamă de lămâie, şi se toarnă în cratiţă peste burtă. Se ţine să mai fiarbă împreună, dar la foc mic, ca să nu se taie oul. Se serveşte fierbinte.



STUFAT DE MIEL.

Se taie carnea de miel în bucăţi potrivite. Se pun să se rumenească cu o lingură de grăsime. Se adaugă un praf de făină. Deoparte se opăresc 40—50 de fire de ceapă verde şi vreo 20—30 fire de usturoi verde. Se înnoadă fiecare fir separat în formă de opt. Se trag cu puţină untură, fără să se îngălbenească. Se pun în cratiţa cu carne, se adaugă un pahar de borş fiert şi limpezit, îndoit cu apă, sare, puţin bulion de roşii, După ce a început să fiarbă, se dă la cuptor şi se lasă să fiarbă înăbuşit, până scade cât trebue.

MIEL CU SPANAC.

Se rumenesc, cu o lingură de untură, bucăţile de carne şi o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă un praf de făină. Se curăţă 1 kg. de spanac, se spală în mai multe ape, (pag. 231) se opăreşte şi se scurge bine. Se pune în cratiţa cu carne, se adaugă puţină apă şi sare. Se acopere şi se dă la cuptor o jumătate de oră. Dacă scade prea tare, se mai adaugă puţină apă.

MIEL CU MĂCRIŞ.

Se face întocmai ca mielul cu spanac. Când e aproape gata, se adaugă puţină zeamă de lămâie.

MIEL CU SPARANGHEL VERDE.

Se rumeneşte carnea în untură cu ceapă tăiată mărunt şi un praf de făină. Se curăţă sparanghelul de partea fibroasă, şi se taie în bucăţi de 4—5 cm. Se fierbe deoparte 10 minute. Se scurge bine şi se pune în cratiţa cu carne. Se adaugă apă cât trebue, sau zeamă în care a fiert sparanghelul, se acopere şi se lasă să fiarbă. Se dă jumătate de oră la cuptor.

ANGHEMAHT DE MIEL.

Se face întocmai ca şi cel de pui (pag. 194).

CIULAMA DE MIEL.

Se face ca şi ciulamaua de viţel (pag. 160).

MIEL CU CIUPERCI.

Se pun să se rumenească în aceiaşi cratiţă, cu o lingură de unt sau untură, bucăţile de carne, o ceapă tăiată mărunt şi 200 gr. de ciuperci spălate şi tăiate felii subţiri. Când începe totul să se rumenească, se adaugă o ceaşcă de zeamă de carne şi se lasă să scadă. Dacă mâncarea e prea scăzută înainte ca ciupercile şi carnea să fie fierte, se mai adaugă puţină zeamă de carne sau apă. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se amestecă într'un castron 2—3 linguri de smântână cu un vârf de cuţit de făină, se toarnă peste mâncare şi se lasă să dea 2—3 clocote.

Se poate pregăti aceiaşi mâncare, fierbând deoparte ciupercile tăiate felii. Se pun în mâncare odată cu smântâna şi dau împreună câteva clocote.

DROB DE MIEL.

Vezi la *tocături* (pag. 137).

FRIPTURĂ DE MIEL.

Se taie capul şi picioarele dela încheieturi. Se lasă pulpele şi mai cu seamă codiţa, care friptă, e o bucăţică aleasă. Mielul se poate frige şi tăiat în jumătate în lungime. Se spală şi se şterge bine cu o cârpă uscată. Se dă sare şi se lasă aşa o jumătate de oră. Se aşează într'o tavă cu unt sau untură cu spatele în sus. Se dă la cuptor, mai întâi la foc moale şi se unge tin timp în timp cu grăsime. La sfârşit se întăreşte focul şi nu se mai unge, ca să se rumenească frumos şi să se întărească bine coaja. Se taie repede pe fund de lemn, şi se aşează bucăţile pe farfurie astfel ca să pară mielul întreg. Sosul care a rămas în tavă se curăţă de grăsime, se pune să fiarbă cu o lingură de apă, amestecând ca să se ia rumeneala de pe fund. Se trece prin sită şi se serveşte deoparte. Nu se toarnă peste friptură, că să nu moaie coaja. Se serveşte cu cartofi prăjiţi şi salată verde.

MIEL PANÉ.

Se spală o jumătate de miel, de preferat partea din faţă, se taie în bucăţi cât 2—3 degete de late. Se sărează şi se ţin vreo 20 de minute. Se bat în făină, apoi în ou amestecat cu o linguriţă de untdelemn şi la urmă în pesmet. Se prăjesc

MIEL CU CIUPERCI.

Se pun să se rumenească în aceiaşi cratiţă, cu o lingură de unt sau untură, bucăţile de carne, o ceapă tăiată mărunt şi 200 gr. de ciuperci spălate şi tăiate felii subţiri. Când începe totul să se rumenească, se adaugă o ceaşcă de zeamă de carne şi se lasă să scadă. Dacă mâncarea e prea scăzută înainte ca ciupercile şi carnea să fie fierte, se mai adaugă puţină zeamă de carne sau apă. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se amestecă într'un castron 2—3 linguri de smântână cu un vârf de cuţit de făină, se toarnă peste mâncare şi se lasă să dea 2—3 clocote.

Se poate pregăti aceiaşi mâncare, fierbând deoparte ciupercile tăiate felii. Se pun în mâncare odată cu smântâna şi dau împreună câteva clocote.

DROB DE MIEL.

Vezi la *tocături* (pag. 137).

FRIPTURĂ DE MIEL.

Se taie capul şi picioarele dela încheieturi. Se lasă pulpele şi mai cu seamă codiţa, care friptă, e o bucăţică aleasă. Mielul se poate frige şi tăiat în jumătate în lungime. Se spală şi se şterge bine cu o cârpă uscată. Se dă sare şi se lasă aşa o jumătate de oră. Se aşează într'o tavă cu unt sau untură cu spatele în sus. Se dă la cuptor, mai întâi la foc moale şi se unge tin timp în timp cu grăsime. La sfârşit se întăreşte focul şi nu se mai unge, ca să se rumenească frumos şi să se întărească bine coaja. Se taie repede pe fund de lemn, şi se aşează bucăţile pe farfurie astfel ca să pară mielul întreg. Sosul care a rămas în tavă se curăţă de grăsime, se pune să fiarbă cu o lingură de apă, amestecând ca să se ia rumeneala de pe fund. Se trece prin sită şi se serveşte deoparte. Nu se toarnă peste friptură, că să nu moaie coaja. Se serveşte cu cartofi prăjiţi şi salată verde.

MIEL PANÉ.

Se spală o jumătate de miel, de preferat partea din faţă, se taie în bucăţi cât 2—3 degete de late. Se sărează şi se ţin vreo 20 de minute. Se bat în făină, apoi în ou amestecat cu o linguriţă de untdelemn şi la urmă în pesmet. Se prăjesc

în untură fierbinte sau în unt amestecat cu untdelemn (la o lingură de unt, 2 linguriţe de untdelemn). Se servesc cu legume şi salată verde.

FRIPTURĂ DE MIEL CU CIUPERCI.

Se alege partea dindărăt a mielului, se spală, se sărează. Se lasă aşa vreo 20 de minute. Se rumeneşte într'o tigaie cu unt pe o parte şi pe alta. Se pun pe fundul unei cratiţe felii subţiri de slănină, se aşează friptura, se adaugă arpagic, ciuperci mici curăţate, sau, dacă sunt mari, tăiate felii, se toarnă o ceaşcă bună se zeamă de carne, se dă la cuptor şi se lasă să fiarbă acoperit o oră. Se aşează carnea pe farfurie, se taie, se pun împrejur ciupercile şi arpagicul, iar sosul se lasă să fiarbă cu un praf de făină şi se toarnă deasupra.

PULPĂ DE BERBEC LA TAVĂ.

Să se caute totdeauna carne de berbec tânăr şi care nu miroase. Totuşi carnea de berbec nu se întrebuinază niciodată prea proaspătă şi se ţine cel puţin 2—3 zile după ce a fost tăiat, la un loc răcoros şi bine aerisit, iar iarna se păstrează şi 5—6 zile. Se curăţă pulpa de pieliţe şi mai ales de grăsime, care totdeauna are un gust neplăcut. Se curăţă însă numai atunci când vrem s'o pregătim, adică cu vreo oră mai înainte. Pulpa pregătită pentru fript, se împănează sau nu cu slănină şi usturoi, după plăcere. Se sărează şi se aşează într'o tavă şi de preferinţă pe un grătar care intră în tavă. Astfel carnea nu se moaie de zeama ce o lasă în tavă. Focul trebue să fie la început mai tare, ca să se formeze în afară o crustă, ce păstrează mustul cărnei, apoi mai slab. Timpul cât se ţine la fript atârnă de cantitatea cărnei. Cât stă la cuptor se unge din când în când cu unt sau untură. Când e gata se taie felii, iar sosul e curăţat de grăsime, fiert cu puţină apă, şi servit deoparte. Garnitura obişnuită la pulpa de berbec e de fasole boabe sau piure de fasole.

PULPĂ DE BERBEC INĂBUSITĂ.

O friptură înăbuşită cere mult mai mult timp să se frigă decât una friptă la tavă. O pulpă înăbuşită de 2½ kg. se ţine cam 2 ore şi ½ la cuptor. Se pregăteşte pulpa ca mai sus. Se frige mai întâi pe toate părţile într'o tavă cu puţină

untură. Se așează pe fundul unei tăvi lungi câteva bucăți de șoric, cu partea grasă spre fund, apoi un rând de felii de ceapă și unul de felii de morcovi. Deasupra se pune friptura rumenită mai înainte. Se toarnă un pahar de vin alb și se lasă la foc descoperit până ce scade aproape cu totul. Se toarnă atunci 4—5 cești de zeamă de carne, se adaugă un fir de pătrunjel și o frunză de dafin, se acopere și se lasă să fiarbă înăbușit aproape 2 ore. După care timp, lichidul fiind foarte redus, se mai ține încă jumătate de oră, udând friptura din 10 în 10 minute cu zeama din tavă. Când friptura e gata, sosul e curățat de grăsime, trecut prin sită și servit la friptura tăiată felii. Se servește cu o garnitură de fasole.

PULPĂ DE BERBEC MARINATĂ CA VÂNATUL.

Se pregătește o pulpă de berbec (vezi pulpă de berbec la tavă) și se împănează cu slănină. Se pune la fiert pentru marinată 3/4 de litru de vin cu o 1/2 litru de oțet bun, în care adaugăm 2 morcovi, 2—3 cepe și un sfert de țelină, toate tăiate felii ,apoi un fir de cimbru, pătrunjel, frunză de dafin, sare, boabe de piper și o ceașcă de untdelemn. După ce a fiert, se lasă să se răcorească. Se așează pulpa într'o strachină mare de piatră. Se toarnă deasupra marinata rece, se pune la loc răcoros. Se întoarce pulpa măcar odată pe zi, se ține 2 zile, iarna și 3—4 zile.

Inainte de a fi pusă la fript în tavă, se scurge bine de marinată. Se pune la foc bun, se unge din timp în timp cu untură. Se frige și se servește întocmai ca pulpa la tavă (pag. 171).

COTLETE DE BERBEC LA TAVĂ.

Se taie cotletele de grosimea degetului. Se curăță de grăsime și de pielița din lungul osului. Se bat mai mult ca să li se dea o formă. Se dă puțină sare și piper. Se pune unt sau untură la înfierbântat, se frig pe o parte și pe alta. Se servesc cu garnitură de fasole boabe.

COTLETE DE BERBEC LA GRĂTAR.

Se taie cotletele și se pregătesc ca mai sus. Se ung cu untdelemn și se țin așa câteva minute. Se pun pe grătarul încins bine, se frig pe o parte și pe alta, se sărează când sunt aproape gata. Se servesc cu fasole boabe.

D. CARNE DE PORC

TOCANĂ DE PURCEL.

Se pregăteşte întocmai ca tocana de vacă (pag. 142).

CARNE DE PURCEL CU VARZĂ.

Se pregăteşte întocmai ca varza cu carne de vacă (pag. 146).

SARMALE DE CARNE DE PURCEL.

Se pregătesc întocmai ca sarmalele de carne de vacă (pag. 136). Cel mai nimerit e să se amestece carne de porc cu carne de vacă.

VARZĂ ACRĂ CU COSTIŢĂ AFUMATĂ.

Se taie o varză mare, murată, în felii. Dacă ni se pare prea acră, se spală într'o apă sau două şi se scurge bine. Se taie 4—500 gr. de costiţă afumată cu şorici cu tot, în felii groase de un deget. Dacă slănina e prea sărată, se va ţine câtva timp în apă. Se aşează pe fundul cratiţei unsă cu grăsime un rând de felii de varză. Apoi unul de slănină, urmând aşa până ce e aşezată toată în cratiţă. Se adaugă o ceaşcă de apă şi o lingură de untură. Această mâncare nu e gustoasă decât grasă şi bine scăzută. Se acopere, se dă la cuptor şi trebue să fiarbă înăbuşit cel puţin 3 ore. Când e aproape gata se adaugă câteva boabe de piper şi dacă vrem şi puţină boia de ardei. In timpul fiertului, dacă scade prea tare, se adaugă puţină apă. E mult mai gustoasă încălzită a doua zi. Se răstoarnă ca o budincă.

LINTE CU COSTIŢĂ AFUMATĂ.

Se alege o ½ kg. de linte, se spală, şi se pune într'o cratiţă cu apă rece să fiarbă pe jumătate în clocote mici. Se trage cu o lingură de untură o ceapă tăiată mărunt şi se aşează în aceiaşi cratiţă lintea cu puţină zeamă, ceapă prăjită şi 300—400 gr. de constiţă spălată, tăiată bucăţi. Se lasă să fiarbă cam o oră la foc potrivit. Se adaugă puţin bulion de

roşii şi sare cât trebue. Se acopere, se dă la cuptor şi se mai ţine un sfert de oră. Dacă e prea scăzută, se adaugă puţin din zeama în care a fiert lintea. La fel se face cu fasole boabe.

PULPĂ DE PORC LA CUPTOR.

Se sărează un but de porc şi se lasă astfel o jumătate de oră. Se aşează într'o tavă, se toarnă 2—3 linguri de apă şi se presară cu puţin chimen. Se pune la cuptor, la foc potrivit. Se unge din când în când cu zeama din tavă. Dacă aceasta scade, se mai adaugă o lingură sau două de apă. Nu se pune untură la fript, carnea de porc fiind grasă. Trebue friptă bine, altfel e indigestă. Un but de porc de 3 kg. se ţine la cuptor cam 2½—3 ore. Se taie felii, se serveşte cu sosul din tavă curăţat de grăsime şi strecurat şi cu cartofi prăjiţi.

Când purcelul e tânăr se pune la fript cu şoric cu tot care se crestează, cu un cuţit ascuţit în formă de patrate mici. Dacă în timpul friptului şoricul se rumeneşte prea tare, e acoperit, cu o hârtie albă. Când friptura e gata, înainte de a o tăia, se desprind cu un cuţit patratele de şorice rumenite. Se aşează pe aceiaşi farfurie cu friptura tăiată felii.

COTLETE DE PORC LA CUPTOR.

Se alege o bucată întreagă de costiţe. Se taie bucăţele de oase dela şira spinării, cât şi capetele coastelor, dacă sunt prea lungi. Se sărează şi se pune într'o tavă la cuptor. Se presară cu chimen. Se ţine la foc potrivit cam 2 ore şi se unge mereu cu zeama din tavă. Se taie felii, se serveşte cu varză călită. Sosul din tavă se curăţă de grăsime, se strecoară şi se toarnă peste friptură.

TOPITURĂ SAU JUMARĂ DE PURCEL.

Capetele tăiate dela costiţe, cât şi bucăţele de carne grasă sunt sărate şi puse într'o tigaie pe maşină să se rumenească bine. Dacă lasă prea multă untură se mai scurge dintr'însa. Când sunt bine rumenite, aproape uscate, se servesc fierbinţi, cu mămăligă şi brânză de vaci.

FRIPTURĂ DE PORC MARINATĂ.

Se alege o bucată de carne de friptură de vreo 2 kg. din spate sau de la pulpă. Se face o marinată fierbând ¼ litru de vin alb, un ¼ litru de oțet bun, 2 cepe și un morcov tăiate felii, 2—3 căței de usturoiu, un fir de pătrunjel, o frunză de dafin, una de țelină, sare, câteva boabe de piper. Se pune carnea într'o strachină de pământ. Se toarnă marinata rece deasupra, se ține o zi, întorcând-o de câteva ori pe o parte și pe alta. Cu 2 ore jumătate înainte de masă, se scoate carnea din marinată, se scurge bine, și se pune într'o tavă la cuptor, fără nimic altceva, să se rumenească pe o parte și pe alta. După o jumătate de oră, se toarnă marinata deasupra, cu tot ce se află în ea, și se lasă să se frigă înăbușit încă o oră și jumătate, udând cu zeama din cratiță. Dacă scade prea tare se mai adaugă câte puțină zeamă de carne. Când friptura e gata, se scoate deoparte, se ține la cald. Sosul din cratiță e scurs de grăsime și e lăsat să tragă câteva clocote cu 2 linguri de apă și un vârf de cuțit de piper. Deoparte se amestecă o ceașcă de smântână cu un vârf de linguriță de feculă, adăugând și sosul trecut prin sită, și se pun să mai dea un clocot pe mașină. Se taie friptura, se așează pe farfurie, se toarnă câteva linguri de sos deasupra, iar restul se servește în sosieră.

MUSCHIULEȚ LA GRĂTAR.

Mușchiul de porc e curățat și frecat cu puțină sare și piper. Se lasă așa vreo oră și se pune la fript pe un grătar încins și uns cu puțină slănină crudă. Timpul cât trebue ținut atârnă de grosimea mușchiului. Se cesvește cu legume.

FRIGĂRUI DE PURCEL.

Se fac întocmai ca frigăruele de mușchiu de vacă (pag. 155).

COTLETE DE PURCEL LA GRĂTAR.

Se taie cotletele de grosimea degetului, se curăță de grăsime când sunt prea grase, se taie bucățile de oase dinspre șira spinării, și se scurtează costițele, dacă sunt prea lungi. Se dă sare și se țin așa o jumătate de oră. Se frig pe grătarul încins bine și uns cu puțină slănină crudă. Se țin la foc vreo 10—15 minute. Se servesc cu legume.

COTLETE DE PORC, PANÉ.

Se pregătesc cotletele ca mai sus, se dau prin făină, ou și pesmet, se prăjesc întocmai ca șnițelul vienez. pag. 164). Se servesc la fel.

COTLETE DE PORC CU SOS PICANT.

Se pregătesc cotletele ca cele pentru fript la grătar. Se sărează și se țin astfel până pregătim sosul. Se taie o ceapă și se trage cu o lingură de untură. Când s'a muiat se pune o jumătate lingură de făină și se amestecă mereu. Nu se lasă să se îngălbenească. Se stinge cu o ceașcă de vin alb și 2 cești de zeamă de carne. Se ține să fiarbă o jumătate de oră la foc mic. Din când în când se va lua pielița de grăsime ce se formează la suprafață. Se înfierbântă într'o tigae o lingură de untură, se pun cotletele să se frigă bine pe o parte și pe alta. Se amestecă sosul cu o linguriță de muștar și cu 2 castraveți în oțet tăiați felii subțiri. Se potrivește de sare și piper. Se așează cotletele fierbinți pe farfurie, se toarnă peste ele sosul. Se servesc imediat.

PURCEL DE LAPTE LA TAVĂ.

Purcelul gata curățat, e spălat bine cu apă rece. De mai are vreo urmă de păr se pârlește la flacăra de spirt sau de hârtie. Dacă ni se pare că miroase câtuși de puțin înăuntru, se pune în cuptorul încins bine, se ține 4—5 minute, apoi se dă imediat la curent de apă rece și se mai spală în câteva ape. Se șterge cu o cârpă înăuntru și pe afară, se sărează cu o lingură de sare pentru un purcel de 3—4 kg., și se ține așa cel puțin o jumătate de oră. Se așează apoi într'o tavă, cu picioarele îndoite înăuntru, pe două scândurele sau pe un grătar, ca să nu stea direct pe fundul tăvei, și să se moaie în zeama pe care o lasă. Se pun în tavă 2—3 linguri de apă și se dă la cuptor. La început se unge de câteva ori cu zeama din tavă. Când începe să se rumenească, se unge din când în când cu o pană muiată în untură sau în untdelemn amestecat cu rom. Cu o jumătate de oră înainte de a servi purcelul nu se mai unge, să aibă coaja rumenă, aurie și tare, când o atingi. Dacă în timpul friptului coaja ar face bășici, acestea se sparg cu un ac. Se așează pe farfurie, se taie cu un cuțit ascuțit sau cu foarfecele de tăiat fripturi, astfel ca să-și păstreze forma. Se servește cu cartofi și cu salată.

ŞORICE FRIPT.

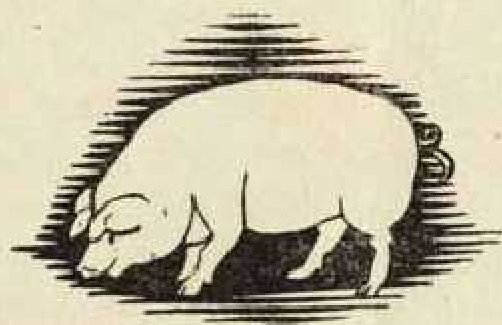
Se rade bine şoricele de păr, se curăţă de grăsime, şi se fierbe în apă puţin sărată, până se moaie. Se scurge, se usucă, se taie în bucăţi potrivite, şi se frige pe grătarul încins.

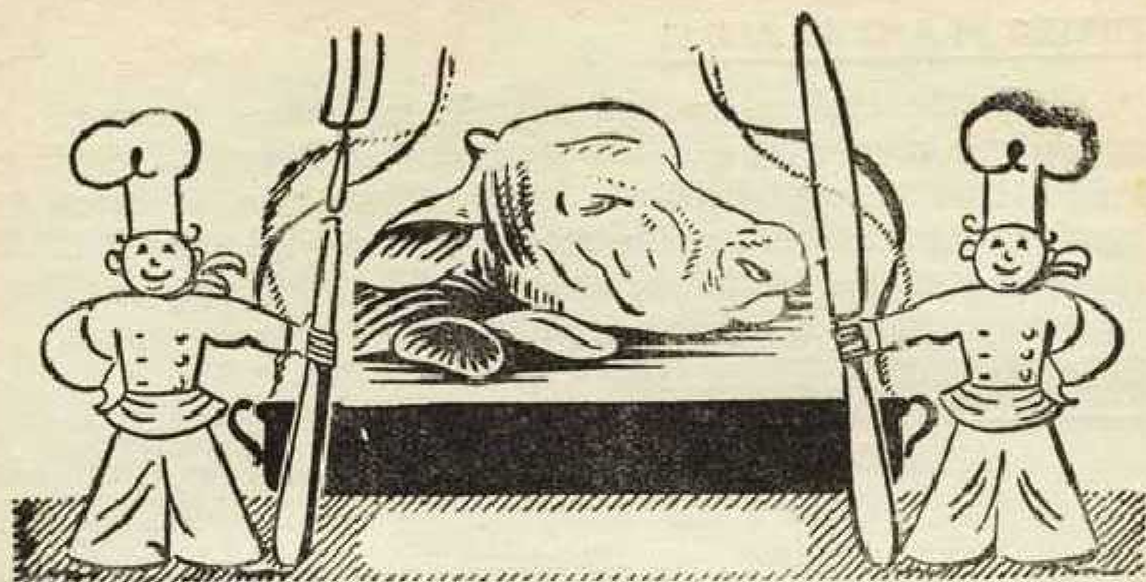
CÂRNAŢI FRIPŢI.

Se pune să se înfierbânte puţină untură într'o tavă, se aşează cârnaţii, (pag. 476) se prăjesc rumen pe o parte şi pe alta. Se servesc pe varză călită, fasole boabe sau cartofi. Ca să nu plesnească, se bagă, înainte de a-i pune la fript, 2 minute în apă clocotită, se scurg bine pe un şervet şi se înţeapă de câteva ori cu un ac.

FELII DE PARIZER PANE.

Se taie feliile de parizer potrivit de groase, şi se îndepărtează maţul dinprejur; se dau prin făină, ou bătut şi pesmet, şi se rumenesc frumos în untură amestecată în două cu untdelemn. Se servesc cu cartofi prăjiţi cu ceapă (pag. 224).





CAPITOLUL IX.

CREIER. LIMBA. FICAT. RINICHI

SALATĂ DE CREIER.

Vezi pag. 29.

CREIER FIERT.

Inainte de a fi curăţat, creierul trebuie ţinut cel puţin o oră în apă rece, ca să iasă tot sângele şi chiagurile care s'ar înegri la fiert. Intre timp se schimbă apa odată sau de două ori. Se scoate, se curăţă pieliţa de deasupra, încet, ca să nu-l sfărmăm, se mai spală odată şi se pune la fiert în apă călduţă, cu sare şi foarte puţin oţet alb (la un creier o lingură de oţet). Se lasă să fiarbă în clocote mici vreo 20 de minute. Se scurge. Se serveşte fierbinte, întreg sau tăiat felii, cu unt topit, şi puţin rumenit, lămâie sau sos de roşii.

CREIER PANÉ.

Se fierb creierii ca mai sus. Se lasă să se răcească în apa lor. Se scurg, se taie felii de grosimea degetului. Se dau prin făină, ou amestecat cu o linguriţă de untdelemn, pesmet fin şi se prăjesc în unt sau untură fierbinte. Se servesc cu garnitură de mazăre boabe, cu fasole verde soté sau cu sos de roşii. Se poate pregăti pané şi creierul nefiert.

CREIER PRĂJIT IN ALUAT.

Se fierbe creierul ca mai sus. Se lasă să se răcească în apa lui. Se scurge, se taie felii de grosimea degetului. Se face un aluat nu prea gros din 125 gr. de făină, sare, o ceaşcă de lapte, o linguriţă de untdelemn, un gălbenuş şi albuşul bătut spumă. Se moaie creierii în aluat, se frig în untură fierbinte. Se servesc ca şi creierii pané.

FRIGANELE DE CREIER.

Se curăţă un creier de vacă sau viţel şi se ţine 10 minute în apă clocotită. Se scurge şi se taie în bucăţele mici. Se bat 3 ouă într'un castron, se amestecă cu o lingură de făină, 3—4 linguri de parmezan sau caşcaval ras, la care se adaugă creierul. Se amestecă bine, până ce totul devine ca o pastă. Se potriveşte de sare. Se înfierbântă într'o tigaie unt sau untură, se ia câte o lingură din această pastă şi se pune la prăjit. Când sunt friganelele rumene pe o parte, se întorc pe cealaltă. Se servesc ca garnitură la legume.

CREIER CU CEAPĂ.

Se curăţă creierul, se ţine 10 minute în apă clocotită, se scurge şi se taie în bucăţi mici. Se taie o ceapă mărunt şi se pune să se prăjească cu o lingură de unt. Când începe ceapa să se îngălbenească, se pun bucăţile de creier, se amestecă cu lingura, până se rumenesc pe toate părţile. Se servesc cu legume asortate şi anume se aşează creierul ca o moviliţă în mijlocul unei farfurii rotunde, împrejur se pune un rând de fasole, unul de morcovi, unul de mazăre, toate pregătite cu unt.

CROCHETE DE CREIER.

Se pregăteşte creierul întocmai ca mai sus. Se amestecă într'o cratiţă 2 linguri de unt cu 2 linguri de făină şi puţin lapte. Se freacă la foc mic, până ce aluatul începe să se desprindă de pe cratiţă. Se lasă să se răcorească puţin. se adaugă pe rând 2 ouă întregi, creierul tăiat bucăţi, sare, piper şi puţină ceapă tăiată mărunt. Se amestecă bine şi se fac cu mâna dată în făină crochete lungi cât degetul, se prăjesc în untură fierbinte, se servesc cu legume, sau cu sos de roşii ori de sardele.

BUDINCĂ DE CREIER.

Se curăţă un creier şi se fierbe (pag. 179). Când s'a răcit, se taie bucăţi. Se freacă 50 gr. unt făcut spumă cu 2 linguri de smântână, 3 gălbenuşuri, miezul dela o felie de pâine muiat în lapte şi stors bine şi 3—4 linguri de şvaiţer sau parmezan ras. Când totul e amestecat bine, se adaugă creierul tăiat bucăţi şi la urmă cele 3 albuşuri bătute spumă. Se toarnă într'o formă bine unsă cu unt şi se fierbe la „bain-marie" (pag. 20), 45 până la 50 de minute. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de roşii sau de ciuperci.

CREIER CU SOS MATELOTE.

Se curăţă creierul şi se fierbe (pag. 179). Se curăţă vreo 20 fire de arpagic, se undesc 10 minute în apă, se scurg bine şi se trag într'o cratiţă cu jumătate lingură de unt şi un vârf de lingură de făină. Când încep să se îngălbenească, se adaugă 4—5 ciuperci curăţate şi tăiate felii subţiri, sare, piper, o ceaşcă de zeamă de carne şi jumătate pahar de vin. Se lasă să fiarbă la foc mic. Se scurge creierul din apă, se aşează întreg sau tăiat felii pe o farfurie, se pun împrejur ciupercile şi arpagica, iar sosul se toarnă deasupra. Se serveşte fierbinte.

CREIER CU ROŞII LA GRATIN.

Se curăţă creierul şi se fierbe (pag. 179). Se taie felii subţiri. Deasemenea se curăţă câteva ciuperci, se taie felii şi se fierb în apă cu sare. Se unge cu unt o formă de porţelan, se aşează un rând de felii de creier, un rând de roşii tăiate felii subţiri şi fără coajă, un rând de ciuperci şi iarăşi un rând de creier. Se toarnă deasupra 2 linguri de unt topit, se presară pesmet alb şi parmezan ras, se dă la cuptor. Se ţine până se rumeneşte. Acelaş fel se pregăteşte adăugând între feliile de creier bucăţele de sardele de Lissa spălate şi fără oase.

OUĂ UMPLUTE CU CREIER LA GRATIN.

Se fierb 7—8 ouă tari, se curăţă şi se taie în două în lungime. Se scot gălbenuşurile. Se curăţă un creier de viţel şi se ţine pe maşină 10 minute în apă clocotită. Se scurge, după

ce s'a răcit se taie în bucăţi şi se freacă cu gălbenuşurile răscoapte. Se adaugă sare, piper şi una sau două linguri de smântână. Jumătate din compoziţie se amestecă cu puţin miez de pâine muiat şi stors; cu aceasta se umplu jumătăţile de ou şi se aşează unele lângă altele într'un gratin de porţelan, bine uns cu unt. Restul de compoziţie se mai subţie cu puţină smântână şi se toarnă peste ouă. Se presară cu parmezan. Se dă la cuptor, la foc potrivit. Se ţine până începe să se rumenească.

LIMBĂ RASOL.

Se spală limba în mai multe ape, frecând-o cu puţin mălai ca să se ducă orice murdărie ar fi între pori. Se scoate gâtlejul şi se ţine limba cel puţin o oră în apă rece, înainte de a fi pregătită. Se pune limba la fiert într'o cratiţă cu apă rece, 2 cepe, câteva fire de pătrunjel, o frunză de dafin, sare, 5—6 boabe de piper. Cum începe să dea în clocote se spumueşte, se acopere şi se lasă să fiarbă potolit timp de 3 ore. (Limba de viţel sau de purcel e gata mai repede).

Se curăţă de piele începând din vârf, trăgând-o uşor şi ajutându-ne cu un cuţit mic. Dacă între timp s'a răcit, se pune câteva minute în apa în care a fiert, să se încălzească. Se serveşte fierbinte cu sos de hrean, de roşii sau alt sos. Zeama în care a fiert poate servi la pregătirea unei supe cu zarzavat.

LIMBĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ.

Se fierbe limba ca mai sus, se curăţă de pieliţă, se taie felii şi se aşează în cratiţă. Se rumeneşte o ceapă tăiată mărunt cu o lingură de unt. Când ceapa a început să se îngălbenească, se adaugă un vârf de lingură de făină. Se mai prăjeşte puţin, se stinge cu 2 ceşti de zeamă în care a fiert limba, se face un sos potrivit de gros, se adaugă o ceaşcă de smântână, se toarnă peste limbă şi se pune să mai fiarbă vreo 10 minute la foc mic.

LIMBĂ CU SOS DE ROŞII.

Se fierbe limba şi se pregăteşte sosul întocmai ca pentru limbă cu smântână, înlocuind smântâna cu 2 linguri de bulion de roşii.

LIMBĂ RECE CU MĂSLINE.

Se pregăteşte întocmai ca limba cu sos de smântână, înlocuind untura cu untdelemn, smântâna cu 2 linguri bune de bulion, iar la ultimele clocote se adaugă 15—20 de măsline spălate şi fierte 5 minute în apă. Se serveşte rece.

LIMBĂ CU STAFIDE.

Se fierbe, se curăţă limba, se taie felii şi se aşează în cratiţă. Se face un rântaş rumen, dintr'o lingură de untură cu o lingură de făină. Se stinge cu 2 ceşti de zeamă în care a fiert limba şi un pahar de vin alb. Se ţine 20 de minute să fiarbă domol, luând din când în când cu o lingură pieliţa de grăsime ce se face la faţă. Se adaugă un sos făcut din 2 linguriţe de zahăr ars şi ½ pahar de apă, precum şi o mână bună de stafide fără sâmburi şi spălate. Se toarnă peste limbă, se lasă să mai dea vreo două clocote. Se serveşte fierbinte.

LIMBĂ UMPLUTĂ.

Se fierbe limba pe jumătate. Se curăţă de piele, tăind grăsimea şi carnea dinspre gâtlej, astfel ca să-i dăm o formă. Cu un cuţit se desface limba în lungime în două, se scoate puţină carne dinăuntru, se dă prin maşină împreună cu grăsimea şi carnea scoasă din afară şi cu miezul dela o felie de pâine muiat în lapte şi stors bine. Se adaugă 2 ouă, sare, piper şi puţină verdeaţă tocată mărunt. Se umple limba şi se leagă cu aţă ca să nu iasă umplutura. Se pune într'o tavă la cuptor, cu o lingură de unt şi se toarnă deasupra din când în când câte puţin din zeama în care a fiert limba. Se ţine astfel să fiarbă înăbuşit încă o jumătate de oră. Deoparte se trage cu ½ lingură de unt tot atâta făină. Se stinge cu o ceaşcă de zeamă în care a fiert limba. Se amestecă cu 2—3 linguri de smântână. Se face un sos nu prea gros, care se toarnă peste limbă. Se lasă să dea împreună vreo două clocote. Inainte de a servi se scot aţele. Se taie limba pe farfurie şi se aşează astfel ca să pară întreagă. Se serveşte fierbinte.

LIMBĂ PRĂJITĂ.

Se undeşte limba. Se curăţă de piele, se taie felii. Se dau feliile în făină şi se prăjesc în untură fierbinte. Se servesc cu legume şi salată.

FICAT DE VIŢEL INĂBUŞIT.

Se curăţă ficatul de pieliţa de deasupra. Se împănează cu câteva bucăţele de slănină. Se freacă cu puţin piper. Se şterge cu o cârpă uscată, se pune într'o cratiţă cu ½ lingură de unt să se rumenească pe o parte şi pe alta, câteva minute la foc iute. Deoparte se rumeneşte o lingură de făină cu ½ lingură de unt, se stinge cu 2 ceşti bune de zeamă de carne şi cu o ceaşcă de vin alb, în care am pus o frunză de dafin, un fir de cimbru şi 2—3 fire de pătrunjel. Se adaugă o lingură de bulion de roşii, sau 2—3 roşii tăiate în două şi fără seminţe. După ce a fiert totul împreună se toarnă peste ficat şi se pune deasupra o foaie de hârtie unsă cu unt. Se acopere şi se ţine să fiarbă înăbuşit, la foc mic. Când e gata, se aşează ficatul pe farfurie, se taie felii, iar sosul curăţat de grăsime se trece prin sită, se potriveşte de sare şi se toarnă deasupra. Pentru 6 persoane ar fi suficient cam 750 gr. de ficat.

FICAT CU SOS DE CEAPĂ.

Se curăţă de pieliţă 750 gr. de ficat şi se taie în bucăţi de 4—5 cm. Se înfierbântă într'o cratiţă o lingură de unt, se pune ficatul şi se întoarce cu o lingură pe o parte şi pe alta, să se rumenească deopotrivă, timp de vreo 5 minute. Se pune sare, piper. Se presară deasupra un vârf de lingură de făină, o lingură de arpagic tocat mărunt, o linguriţă de frunză de pătrunjel fin tocat. Se rumeneşte totul câteva minute. Se toarnă o ceaşcă de vin, una de zeamă de carne şi se adaugă puţin bulion. Se serveşte îndată ce dă în clocote.

FICAT LA CUPTOR.

Se curăţă o bucată de ficat de 750 gr. Se împănează cu slănină. Se aşează într'o tavă, dar pe un grătar, ca să nu se moaie în sosul din tavă. Se pun în tavă 2—3 linguri de oţet, o ceapă tăiată felii, un fir de cimbru, pătrunjel, frunză de dafin. Se unge ficatul de 2—3 ori, la început cu untură, apoi cu zeamă de carne. Se acoperă cu o hârtie unsă, se ţine cam trei sferturi de oră. Se încearcă dacă e gata cu un ac lung. Zeama care iese trebue să fie roşie, dar nu sânge. Când e gata, se scoate. In sosul din cratiţă se adaugă 2 linguri de zeamă de carne şi una de oţet, amestecând cu lingura ca să se ia ru-

meneala de pe fund. Se trece prin sită. Se adaugă o lingură de smântână şi se potriveşte de sare. Se încălzeşte pe maşină. Ficatul se taie felii, se aşează pe farfurie, cu cartofi prăjiţi. Sosul se serveşte deoparte.

BUDINCĂ DE FICAT.

Se curăţă un ficat de pieliţe şi vine. Se dă de două ori prin maşină, împreună cu 2 pâiniţe muiate în lapte şi stoarse bine şi o ceapă tocată mărunt şi rumenită în unt. Se freacă deoparte 150 gr. de unt proaspăt, până se face spumă, la care se adaugă 2 gălbenuşuri. Se amestecă totul împreună cu ficatul şi se freacă bine câtva timp. Se adaugă sare, piper, puţină frunză de pătrunjel tocată şi, cui îi place, şi un praf de inibahar sau magheran. La urmă se adaugă albuşul bătut spumă. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet fin, se toarnă compoziţia, şi se coace la foc potrivit. Se răstoarnă, se serveşte cu un sos după plăcere, de roşii sau de ciuperci.

BUDINCI MICI DE FICAT.

Se curăţă o bucată de ficat de viţel de vreo 400 gr. de pieliţă şi de vine. Deoparte se face un rântaş foarte legat dintr'o lingură de unt cu o lingură de făină şi stins cu o ceaşcă de lapte. După ce s'a răcorit se amestecă cu ficatul dat prin maşină, la care se adaugă 2 linguri de smântână, apoi 4 gălbenuşuri sau 2 ouă întregi. Se potriveşte de sare şi piper. Se trece totul prin sită, şi se umplu cu această compoziţie mici forme de mărimea unei ceşti, bine unse cu unt. Se aşează într'o tavă cu apă clocotită, şi se ţin la cuptor vreo 10—15 minute. (Se încearcă de gata cu un pai, ca şi crema de vanilie). Se răstoarnă, se aşează pe farfurie, şi se servesc fie cu o legumă, fie cu un sos de unt (pag. 51).

ROŞII UMPLUTE CU FICAT.

Se aleg roşii netede, frumoase, se taie capacul şi se scobesc înăuntru. Se taie felii ¼ kg. de ficat de purcel şi se trage în unt. Se trece apoi prin maşina de tocat, împreună cu 3 pâiniţi muiate bine în lapte şi stoarse. In untul rămas dela ficat se trage o ceapă tăiată mărunt, se amestecă cu tocătura, la care se mai adaugă 3 gălbenuşuri, 50 gr. de unt proaspăt, albuşurile făcute spumă, sare şi piper după gust. Cu această tocătură se umplu roşiile, se aşează în cratiţă, peste fiecare

roşie se pune o bucăţică de unt şi se dă la cuptor, la foc bun. Miezul din roşii, se fierbe, se trece prin sită şi se toarnă peste roşii, după ce acestea s'au rumenit puţin. Inainte de a servi se adaugă 2—3 linguri de smântână.

FICAT PRĂJIT IN TAVĂ.

Ficatul pentru prăjit nu trebue spălat înainte, cel mult se poate ţine un sfert de oră în lapte şi apoi uscat bine într'o cârpă curată. Se taie în felii cam de un centimetru şi cât mai egale ca grosime, ca să le pătrundă căldura la fel. Se presară cu puţin piper, se dă prin făină şi se pune să se prăjească în unt sau untură fierbinte. Se ţine vreo 10 minute în totul, întorcându-l cu o furculiţă fără să fie împuns, ca să nu iasă mustul. Ficatul nu e bun prea fript, cu cât e ţinut mai mult la foc, cu atât îşi pierde din gust şi din frăgezime. Când e aproape gata să sărează. Se serveşte pe farfurii calde, cu legume şi un sos după gust.

FICAT CU SOS DE CIUPERCI.

Se pregăteşte ficatul pentru fript ca mai sus. Se încălzeşte deoparte într'o cratiţă jumătate lingură de unt cu o linguriţă de untdelemn. Se pune o ceapă dată prin răzătoare şi 200 gr. de ciuperci tăiate mărunt. Când acestea încep să se rumenească, se adaugă o jumătate de pahar de vin alb şi după ce a fiert puţin, se toarnă o ceaşcă de zeamă de carne, o lingură de bulion de roşii, sare, piper. Se ţine să fiarbă vreo 10 minute. Aproape de masă se adaugă 50 gr. de şuncă fără grăsime, tăiată mărunt, puţin pătrunjel tocat şi o jumătate linguriţă de unt proaspăt frecat cu un vârf de lingură de făină. Nu trebuie să mai fiarbă. Se ţine la cald pe maşină sau într'o cratiţă cu apă fierbinte. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se prăjeşte ficatul în unt, cum am arătat la ficatul prăjit în tavă. Se aşează pe o farfurie fierbinte, se toarnă sosul deasupra, se serveşte.

FICAT LA GRĂTAR.

Se curăţă ficatul şi se taie în felii de un centimetru şi cât mai egale ca grosime. Se presară cu puţin piper, se ung cu unt şi se pun la fript pe grătarul încins, la foc potrivit. Se

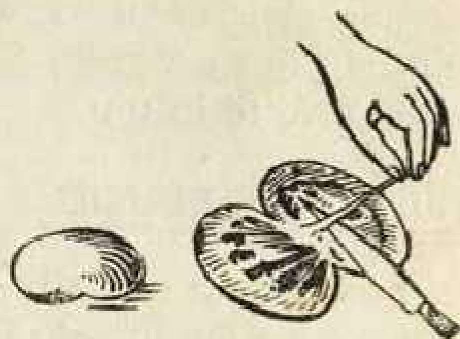
țin în total 10 minute, în care timp se mai ung odată și se întorc de două ori pe o parte și pe alta. Se sărează. Ficatul prea fript își pierde din gust și frăgezime. Trebuie servit imediat. Când e gata, se așează pe o farfurie fierbinte, se pune pe fiecare felie de ficat o rotilă mică de unt proaspăt cu puțină verdeață. Se servește cu garnitură de legume și salată.

FRIGĂRUI DE FICAT.

Se curăță ficatul, se taie în felii de grosimea degetului, iar fiecare felie în pătrate cam de 3 cm. Se dă puțin piper. Se înfierbântă o lingură de unt cu o linguriță de untdelemn și se pune ficatul numai o clipă până începe să se rumenească pe o parte și pe alta. Se dă deoparte și se pun câte 4 bucăți pe o frigare mică alternând cu felii de slănină și felii de ciuperci. Se ung cu o pană cu unt și se presară pesmet. Se înfierbântă grătarul și se așează frigăruele. Se frig în 15 minute pe foc potrivit. Se sărează când sunt aproape gata. Se servesc cu legume și salată.

MÂNCARE DE RINICHI.

Pentru 6 persoane trebuesc socotiți cam 6 rinichi de purcel sau 2 rinichi de vițel sau un rinichi de vacă. Se curăță rinichiul de pieliță, se spală în mai multe ape, se taie drept în două în lungime, se scoate grăsimea din mijloc, care dă miros greu rinichiului. Cu cât rinichiul e dela un animal mai bătrân, cu atât trebue să fim mai cu grijă să nu miroasă. Fiecare jumătate e tăiată în curmeziși în felii de 5—6 milimetri. Rinichiul de vacă, după ce e tăiat felii, se opărește cu apă clocotită și se scurge bine. Inainte de a fi pus la foc, trebue uscat cu un șervet.



Se taie mărunt 2—3 cepe și se rumenesc cu o lingură de untură sau unt. Când încep să se îngălbenească, se adaugă un vârf de lingură de făină și se amestecă până ce și aceasta începe să se rumenească. Se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne, se adaugă o linguriță de bulion de roșii sau boia de ardei, sare, piper. Se ține să clocotească vreo 10 minute. Deoparte se înfierbântă o jumătate lingură de untură, se pun

feliile de rinichi bine şterse şi se ţin atât cât să capete culoare, dar nu să se rumenească. In câteva minute sunt gata. Se scot cu o lingură cu găuri, se pun în cratiţa cu sos, se adaugă 2 linguri de vin de madera, sau alt vin bun. Se ţin câteva minute pe maşină, *fără să fiarbă,* până ce totul s'a încălzit bine, şi rinichii s'au îmbibat cu sos. Rinichii nu trebuie ţinuţi niciodată mult la foc. Cu cât fierb mai mult, cu atâta se întăresc.

MÂNCARE DE RINICHI CU CREIER.

Se curăţă rinichiul ca mai sus, se taie felii. Deasemenea se curăţă un creier de viţel, se ţine 10 minute în apă clocotită, se scurge bine şi se taie în bucăţi de 3—4 cm. Se face un sos ca mai sus, din ceapă şi făină. Se lasă să fiarbă. Se înfierbântă o jumătate lingură de untură, se pun creierul şi rinichiul, bine scurşi amândoi, întorcându-i pe o parte şi pe alta, până capătă culoare. Se scot cu lingura cu găuri, se pun în sos, se ţin câteva minute pe marginea maşinei, fără să fiarbă. Se serveşte fierbinte.

MÂNCARE DE RINICHI CU CIUPERCI.

Se pregătesc atât rinichii cât şi sosul, ca pentru mâncarea de rinichi. Se curăţă, se spală şi se taie felii 5—6 ciuperci. Se înăbuşă cu puţin unt. Se pun în sos cu câteva minute înaintea rinichiului. Se ţin pe marginea maşinei, să se înfierbânte fără să fiarbă. Se serveşte fierbinte, cu felii mici de pâine, prăjite în unt.

CIULAMA DE RINICHI.

Se face un sos alb de făină, şi anume, se trage o lingură de unt cu o lingură de făină şi se stinge cu o ceaşcă de zeamă de carne. Se potriveşte de sare şi piper. Se lasă să fiarbă încet, pe marginea maşinei, vre-o 20 de minute, mai adăugând, de e nevoe, câte puţină zeamă de carne, până se face sosul potrivit de legat, ca o smântână subţire.

Intre timp, se curăţă rinichiul după cum am arătat la mâncarea de rinichi. Se taie felii subţiri şi se pun la foc într'o tigae cu o lingură de unt. Nu se sărează. Se ţin numai câteva clipe, până capătă culoare, fără să se rumenească. Se aşează feliile de rinichi în cratiţă cu sosul de făină şi se lasă să dea împreună un singur clocot. Se serveşte mâncarea foarte fierbinte.

RINICHI FRIPŢI CU SOS DE MUŞTAR.

Se curăţă de pieliţe 2 rinichi de viţel, se spală şi se usucă cu o cârpă. Se lasă întregi. Se înfierbântă într'o tavă o lingură bună de unt, şi se pun rinichii să se rumenească la foc iute, întorcându-i pe o parte şi pe alta. Se sărează. Se pot pune şi în cuptor, dacă acesta e bine încins. Se ţin vreo 20 minute, aşa ca rinichii să nu fie nici prea fripţi, nici în sânge. Se scot pe o farfurie fierbinte, se taie iute felii subţiri şi se acopăr cu altă farfurie fierbinte. Se ţin la cald, dar numai câteva minute, cât facem sosul. Din timp avem pregătit la îndemână o jumătate pahar de vin alb, o linguriţă şi jumătate de muştar, subţiat cu puţin vin, 2—3 bucăţele cât nuca de un proaspăt, o linguriţă de pătrunjel verde tocat, o linguriţă de zeamă de lămâie. Cum am scos rinichiul, turnăm în tavă vinul, să tragă un clocot, în timp ce tăiem rinichiul. Se adaugă în sos muştar, unt, pătrunjel, lămâie, sare, piper. Să nu mai fiarbă. Se toarnă peste renichi. Se serveşte fierbinte, cu bucăţele de pâine prăjită în unt.

RINICHI PRĂJIŢI.

Se curăţă 2—3 rinichi de viţel, se taie felii de 5—6 milimetri. Se înfierbântă o lingură de untură. Se usucă bine rinichii cu o cârpă şi se pun să se rumenească pe o parte şi pe alta. Se ţin vreo 15 minute. Nu trebue uscaţi, ca să nu-şi piardă din frăgezime. Când sunt aproape gata, se sărează. Se servesc fierbinţi, cu felii de franzelă prăjită în unt.

FRIGĂRUI DE RINICHI DE PURCEL.

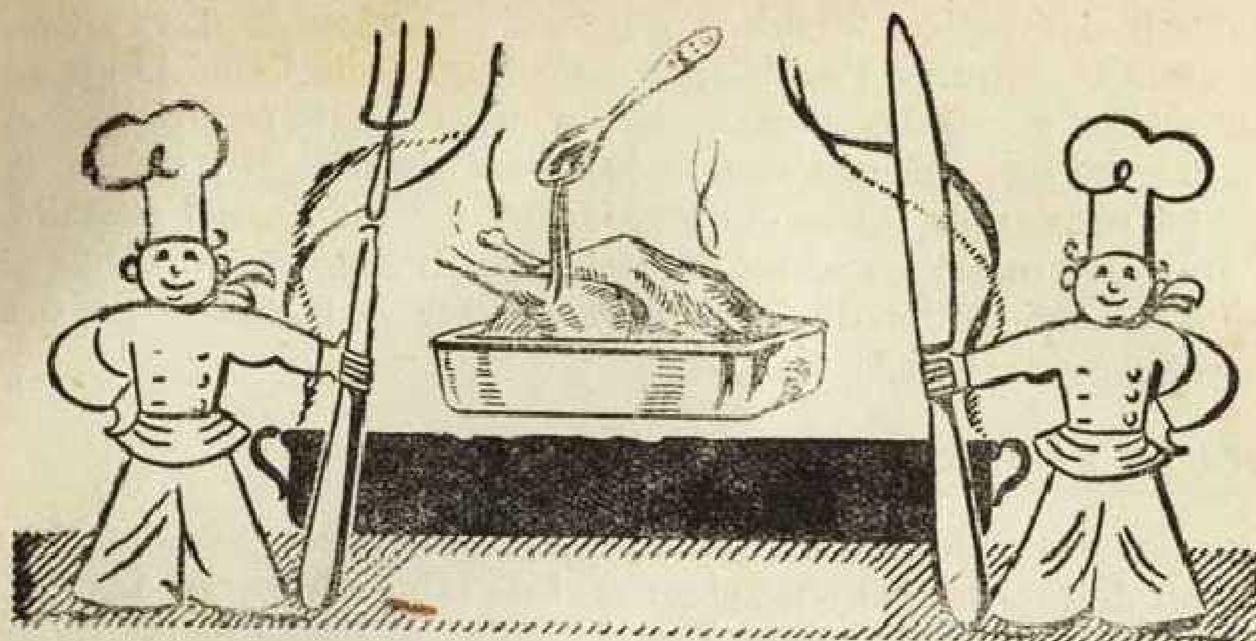
Se curăţă rinichii, fără să se scoată cămaşa de grăsime care îi îmbracă. Se taie în două în lungime, dar nu se desprind de tot. Se opăresc şi se usucă bine cu o cârpă. Se înfig pe frigărui (fig.) de lemn sau de metal. Se ung cu unt şi se frig pe grătar la foc bun. Se scot de pe frigărui, iar pe fiecare rinichi se pune câte puţin unt, care a fost amestecat, fără să fie frecat spumă, cu un praf de sare, piper alb şi puţin pătrunjel tocat. Se serveşte fierbinte, cu legume şi salată.



UGER PANE.

Se pune bucata de uger la fiert, până se frăgezește, în apă cu puțină sare, cu o ceapă, o frunză de dafin, și 2—3 boabe de piper. După ce s'a mai răcorit puțin, se taie ugerul în felii foarte subțiri, care se bat în făină, apoi în ou și în pesmet și se prăjesc frumos în untură fierbinte. Se servește cu cartofi, mazăre, fasole, etc.





CAPITOLUL X.

MÂNCĂRI ȘI FRIPTURI DE PASĂRE

PUI CU MAZĂRE VERDE.



Puiul curățat e spălat în mai multe ape și e tăiat în bucăți potrivite și anume, puii tineri sunt tăiați în 4 bucăți, iar cei mai mari în 6 sau 8 bucăți. Se înfierbântă o lingură de unt în care se pun să tragă bucățile de pui bine scurse de apă. Nu trebue rumenite, ci frumos îngălbenite pe toate părțile. Se adaugă un praf de făină și când și aceasta e puțin îngălbenită, se pun 2 linguri de apă sau zeama în care am fiert labele și capetele de pui, și mazărea boabe. Se lasă să fiarbă înăbușit, la foc potrivit. Când mazărea e pe jumătate fiartă, se pune sare și puțin zahăr, anume o linguriță la ½ kg. de mazăre boabe. Dacă între timp mâncarea scade prea tare, se mai adaugă câte o lingură de zeamă de carne. Când e aproape gata, se pune o lingură de mărar verde tocat fin.

PUI CU MAZĂRE PĂSTĂI.

Se trag bucățile de pui cu unt ca mai sus, adăugând o ceapă mică dată prin răzătoare, un praf de făină, și în sfârșit

păstăile de mazăre. Se mişcă cratiţa din când în când, ca să nu se ardă pe fund, sau se dă uşor cu o lingură de lemn. După ce au început şi păstăile să se moaie, se adaugă câte puţină apă, să fiarbă înăbuşit. Se ţin cam o jumătate de oră. Nu trebue să fiarbă prea mult, ca să nu se sfarme nici puiul, nici păstăile. Când e aproape gata, se adaugă sare, o lingură de zahăr şi una de bulion. Se dă la cuptor, să stea o jumătate de oră înainte de a servi la masă.

PUI CU FASOLE VERDE.

Se trag bucăţile de pui în unt sau untură, se adaugă o ceapă dată prin răzătoare şi un praf de făină. Se curăţă fasolea. Dacă puiul e foarte tânăr, atunci fasolea se fierbe deoparte, se scurge de apă şi se pune peste puiul deja înăbuşit. Se pune sare, se adaugă apă sau zeamă de carne, atât cât trebue să aibă mâncarea sos. Se acopere, se dă la cuptor o jumătate de oră. Dacă puiul e mai mare şi nu prea fraged, se aşează fasolea de crudă peste puiul înăbuşit cu unt, se toarnă o ceaşcă bună de apă sau zeamă de carne şi se lasă să fiarbă acoperit. Dacă scade prea mult, se mai adaugă apă.

Aceiaşi mâncare se poate face fără ceapă, iar când e gata, se adaugă 2—3 linguri de smântână.

PUI CU BAME.

Se trag bucăţile de pui în unt sau untură, se adaugă o ceapă tocată şi un praf de sare. Se pregătesc bamele ca pentru „bame cu carne" (pag. 145). Se pun în cratiţă cu puii, se adaugă sare, bulion sau 2—3 roşii tăiate în două şi fără seminţe, şi 2—3 linguri de apă. Se lasă să fiarbă înăbuşit.

PUI CU DOVLECEI.

Se trag bucăţile de pui în unt sau untură, cu o ceapă tăiată mărunt şi cu un praf de făină. Se rad dovleceii, se taie în bucăţi potrivite, iar dacă sunt în floare se lasă întregi. Se pun în cratiţa cu puii, se lasă să se rumenească cam un sfert de oră, se adaugă apoi câteva linguri de apă sau zeamă de carne şi se pun să fiarbă înăbuşit. Se pune sare. Dacă scade prea tare, se mai adaugă apă. Cine doreşte, poate adăuga 2—3 linguri de smântână înainte de a servi la masă.

PUI CU CONOPDĂ.

Se trag bucăţile de pui cu unt şi o ceapă rasă, se aşează în cratiţă. Se fierbe deoparte, cu sare, o conopidă frumoasă, curăţată şi desfăcută în buchete mici. Nu se fierbe prea tare, ca să nu se sfarme. Se scurge bine de apă, se pune în cratiţă cu puiul. Se face deoparte un rântaş alb dintr'o lingură de unt şi una de făină. Se stinge cu zeamă de carne sau apa în care a fiert conopida. Se amestecă cu 2—3 linguri de smântână. Se toarnă peste pui. Se potriveşte de sare. Se lasă să fiarbă la foc mic, vreun sfert de oră. Sosul nu trebue să fie prea gros. Dacă scade se poate subţia cu zeamă de carne sau apa dela conopidă. Cine doreşte, poate pune în sos puţină zeamă de lămâie.

PUI CU SPARANGHEL.

Se curăţă sparanghel alb, se taie din capătul fraged bucăţele de 3—4 cm. lungime. Se fierb pe jumătate în apă cu sare. Se pregăteşte apoi întocmai ca puiul cu conopidă.

PUI CU CUPERCI.

Se trag bucăţile de pui într'o cratiţă cu o lingură de unt. Deoparte se înfierbântă o jumătate lingură de unt în care se pun un ¼ kg. de ciuperci spălate şi tăiate felii subţiri, cu o ceapă rasă. Se amestecă să nu se ardă. Se pune un praf de făină şi după câteva minute se adaugă câte puţină zeamă de de carne, până ce sunt ciupercile fierte. Se aşează puiul deasupra, se sărează, se acopere şi se dă jumătate de oră la cuptor. Se face sosul potrivit de scăzut. Cine doreşte, poate adăuga, cu cinci minute înainte de a servi, câteva linguri de smântână.

PUI CU ROŞII.

Se înăbuşe bucăţile de pui într'o cratiţă cu unt. Deoparte se îngălbenesc 2 cepe tăiate mărunt cu un praf de făină şi se pun peste pui în cratiţă. Se adaugă, la 2 pui frumoşi, 1 kg. de roşii coapte, care au fost spălate, tăiate în două, şi fără seminţe. Se pune sare, dacă vrem şi puţină boia de ardei. Se acopere, se lasă să fiarbă înăbuşit, fără apă, până ce roşiile sunt potrivit de fierte, fără să se sfarme.

PUI CU SMÂNTÂNĂ.

Se înăbuşă în unt bucăţile de pui. Se pune sare. Se adaugă câte puţină apă sau zeamă de carne şi se lasă să dea câteva

clocote. Se pune o ceașcă bună de smântână, în care am amestecat un praf de făină. Se lasă să fiarbă la foc mic. Când vrem să facem economie de smântână, tragem cu o jumătate lingură de unt tot atâta făină, care se stinge cu apă sau zeamă de carne. Lăsăm să dea vreo două clocote, să se facă un sos nu prea gros. Adăugăm 1—2 linguri de smântână. Se toarnă peste pui. Când e aproape gata se adaugă o linguriță de mărar sau pătrunjel tocat.

CIULAMA DE PUI

Se face întocmai ca cea de vițel (pag. 160), numai că nu se lasă puiul să fiarbă așa de mult ca și carnea de vițel.

PAPRICAȘ DE PUI.

Se taie puiul bucăți, se rumenește într'o tigaie cu puțină untură. Se trag deoparte în untură 2 cepe rase, se adaugă un vârf de lingură de făină și o linguriță de paprica sau boia de ardei. Se stinge cu o ceașcă de apă sau zeamă de carne. Se face un sos potrivit de gros, în care se așează bucățile rumenite de pui. Se dă la cuptor o jumătate de oră. Se servește cu găluște de făină (pag. 143).

PILAF DE PUI.

Puiul tăiat bucăți e pus să fiarbă în apă cu o ceapă și puțină sare. Apa trebue să acopere puiul, și se ține să fiarbă la foc mic. Se spumuește. Puiul nu trebue să fie prea fiert. Se alege orezul, se spală și apoi se usucă într'o cârpă. Deoparte se înfierbântă o lingură de unt, în care se trage orezul. Se pune într'o cratiță, se așează bucățile de pui fără ceapă și se toarnă la o ceașcă de orez, 2 până la 2½ cești de zeamă în care a fiert puiul, bine limpezită. Se acopere, și se dă la cuptor, la foc mic. Se ține 20—25 de minute, și nu se mai atinge cu lingura. Inainte de a servi, se pune peste pilaf puțin unt proaspăt, tăiat în bucățele foarte mici, ca să se topească repede.

ANGHEMAHT DE PUI.

Se fierb bucățile de pui întocmai ca pentru pilaf. Se face deoparte un rântaș alb din jumătate lingură de unt cu o jumătate lingură de făină. Se stinge cu seama în care au fiert puii, foarte bine limpezită. Se face un sos mult mai subțire ca

cel pentru ciulama. Se toarnă sosul peste pui, după ce s'a luat ceapa deoparte. Se adaugă câteva felii subţiri de lămâie, fără sâmburi şi fără coaja galbenă, se potriveşte de sare, se lasă să dea împreună vreo două clocote. Se serveşte foarte fierbinte.

PUI CU GUTUI.

Bucăţile de pui, spălate şi şterse, se săreazǎ şi se rumenesc, în unt sau untură. Se curăţă gutuile, se taie în sferturi, se scot seminţele şi partea tare din mijloc. Se taie apoi în felii cât degetul de groase. Se trag cu puţin unt, se pun în cratiţă cu puii, adăugându-se câte puţină apă Se face un sos de zahăr ars din 5—6 bucăţi de zahăr şi ½ pahar de apă în care se adaugă un praf de făină. Se toarnă în mâncare. Se acopere şi se dă la cuptor, la foc potrivit.

PUI CU PERE.

Se face întocmai ca şi puii cu gutui.

FRICASSÉE DE PUI (mâncare franţuzească).

Se pun bucăţile dela 1 pui frumos la fiert cu 1 litru de apă. Se daugă o ceapă, un morcov, mirodenii (cimbru. pătrunjel, frunză de dafin) şi sare. Se lasă să fiarbă înăbuşit. Deoparte se înăbuşe într'o cratiţă cu puţin unt şi câteva linguri de apă vreo 15 fire de arpagic curăţat şi 150 gr. de ciuperci mici. Curăţiturile şi cozile dela ciuperci, spălate, se pun să fiarbă în cratiţa cu pui. Când puiul e destul de fiert, se face un rântaş dintr'o lingură de făină cu o lingură de unt, se stinge cu zeama strecurată dela pui. Se lasă să fiarbă vreo 20 de minute. La urmă se bate sosul cu 2 gălbenuşuri de ou, o lingură de smântână, o linguriţă de zeamă de lămâie, puţin piper alb. Se aşează puiul într'o cratiţă, fără zarzavat şi mirodenii, se pun ciupercile şi arpagicul bine scăzute, deasupra se toarnă sosul. Se ţine totul la cald, într'o altă cratiţă cu apă.

MÂNCARE DE PUI CU UNTDELEMN.

Se taie un pui frumos în bucăţi potrivite. Se săreazǎ şi se rumeneşte cât trebue cu 2 linguri de untdelemn. Se scoate într'o cratiţă şi se ţine la cald. In untdelemnul în care am

rumenit puii prăjim 3—4 felii de pâine, tăiate în cuburele egale. Se păstrează și acestea la cald. In aceiași tigaie punem 3—4 roșii curățate de pieliţe și de semințe, un praf de făină și un cățel de usturoiu bine sfărâmat. Când roșiile încep să scadă, se adaugă o jumătate pahar de vin alb, o jumătate ceașcă de zeamă de carne și tot atâta apă în care am fiert vreo 15 ciuperci mărunțele. Se face un sos potrivit de scăzut, se gustă de sărat. Se pun în cratița cu puiul ciupercile fierte și bine scăzute și vreo 15 măsline spălate și undite. Deasupra se toarnă sosul, se ține pe marginea mașinei până ce se încălzește, fără să fiarbă. Se așează mâncarea în farfurie, iar împrejur se pun crutoanele de pâine prăjită. Se servește caldă.

PUI INĂBUȘIT CU LEGUME.

Pentru acest fel ne trebue o cratiță de piatră, de preferință ovală, cu capac, și destul de adâncă, să intre bine un pui mare. Se înfierbântă o lingură de unt în această cratiță. Se așează puiul, curățat și spălat, și se rumenește pe toate părțile, la foc potrivit. Se trag deoparte în unt vreo 10 fire de arpagic tăiate în două. Când încep să se îngălbenească, se adaugă 5—6 fire de morcovi mici, tineri (carote) și se lasă să se moaie înăbușit pe marginea mașinei. Când e puiul rumenit, se scoate din cratiță, în care se așează felii subțiri de șuncă crudă, se pune puiul din nou, iar împrejur ceapa și morcovii, o jumătate ceașcă de mazăre boabe proaspătă și câțiva cartofi noi, mici cât nuca, pe care i-am undit câteva minute în apă cu sare. Se toarnă deasupra o jumătate de ceașcă de zeamă de carne. Se potrivește de sare. Se acopere, se dă la cuptor la foc potrivit. Trebue să fiarbă încet vreo trei sferturi de oră. Dacă în acest timp a scăzut prea tare, se mai adaugă câte o lingură de apă. Se poate servi cu totul la masă, sau se scoate pe farfurie, se taie repede puiul în patru și se așează legumele împrejur.

PUI UMPLUT.

Se face o umplutură din ficați de pasăre sau de vițel dat prin mașină, cu puțină pâine muiată în lapte și stoarsă, cu un ou, puțină ceapă rumenită în unt, sare, piper. După gustul fiecăruia, se pot adăuga câteva ciuperci întâi fierte, sau foarte puțin usturoiu bine sfărâmat. Se umple puiul, se rumenește cu puțin unt (în cratița ovală descrisă mai sus),

apoi se lasă să fiarbă înăbuşit, cu puţin zeamă de carne şi cu sau fără alte legume, după plăcere. Se serveşte cu legume şi salată.

PUI LA TAVĂ.

Se curăţă puii, se spală şi se sărează. Se pun într'o tavă potrivită, după mărimea lor, cu puţin unt. Se dau la cuptor şi se ung din când în când cu unt. Când sunt aproape gata, nu se mai ung ca să se rumenească frumos deasupra. Un pui tânăr se frige la foc bun în 1/2 de oră. Când e gata, se scoate, se taie în 2 sau în 4, după mărime, şi se serveşte cu cartofi şi salată. Sosul din tavă se pune să mai fiarbă cu o lingură de apă. Se strecoară şi se serveşte în sosieră.

PUI SAUTÉ.

Se curăţă puiul, se taie în bucăţi şi se sărează. Se pun bucăţile în unt sau untură fierbinte, şi se rumenesc pe o parte şi pe alta. Se serveşte cu garnitură de legume.

PUI PANÉ.

Bucăţile de pui sunt prăjite întocmai ca şniţelul vienez. (pag. 164).

PUI LA FRIGARE.

Puii curăţaţi şi săraţi sunt puşi în frigare. Ii legi cu o sfoară bine, ca să nu se învârte în jurul frigarei. Pregăteşti jar bun şi când acesta e încins, pui frigarea la foc, şi se învârtesc puii să nu se ardă. Se ung mereu cu unt şi puţină apă, cu o pană. Când sunt aproape gata, nu se mai ung, ca să se rumenească frumos deasupra. Un pui mijlociu se frige în 20—25 minute. Se desface aţa, se taie puiul în 2 sau în 4 şi se serveşte cu salată şi cartofi. Cui îi place mirosul de usturoi să facă puţin mujdeiu (pag. 49). şi să ungă puiul cu zeama mujdeiului, de 2—3 ori în timpul fiptului.

GĂINĂ RASOL.

Se alege o găină grasă, dar nu prea bătrână, se curăţă, se spală şi se pune la fiert în apă fierbinte. Se spumueşte, se

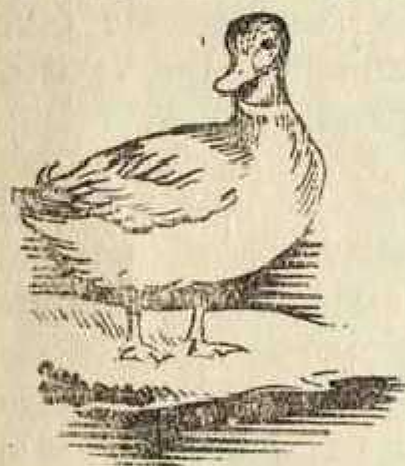
sărează și se adaugă tot zarzavatul ca pentru supă (pag. 59). Trebue să fiarbă 2—3 ore. Se taie, se așează pe farfurie, se servește cu cartofi fierți și sos ca și rasolul de vacă. Mujdeiul de usturoiu să nu lipsească.

MÂNCĂRI DE GĂINĂ.

Toate mâncările de pui cu sos și zarzavat se pot face și din găină, doar trebue ținute la foc mai multă vreme să se frăgezească. Găina pentru pilaf trebue bine fiartă iar găina friptă trebue frăgezită, punând la început 2—3 linguri de apă în tavă. Se frige apoi ca și puiul.

OSTROPEL DE RAȚĂ.

Se curăță rața, se taie bucăți, se sărează și se înăbușe într'o cratiță cu puțină untură. Se lasă să se rumenească, adăugând câte puțină apă. Se trag 2—3 cepi tăiate felii subțiri, cu puțină untură, se adaugă o jumătate lingură de făină, se amestecă. Se stinge cu puțină apă sau zeamă de carne. Se mai adaugă o lingură de bulion de roșii, doi căței de usturoi, sare, câteva boabe de piper, o frunză de dafin. Se toarnă sosul peste carne, se lasă să fiarbă până ce rața e destul de fragedă. Când e aproape gata, se adaugă 2—3 linguri de oțet de vin bun. Se lasă să mai dea un clocot. Sosul trebue să fie potrivit de scăzut. La fel se face și ostropelul de gâscă sau de găină.



RAȚĂ CU MĂSLINE.

Se rumenesc bucățile de rață cu o jumătate lingură de untură. Se adaugă câte puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit. Se taie 3—4 cepe felii subțiri, se rumenesc cu o jumătate lingură de untură. Se adaugă un vârf de lingură de făină, se stinge cu puțină apă. Se toarnă sosul în cratița cu carne. Se potrivește de sare, se lasă să fiarbă înăbușit la foc potrivit. Se adaugă o lingură bună de bulion și când e rața aproape fiartă se pun 15—20 de măsline fierte în apă, deoparte, vre-o 10 minute. Se lasă să mai dea vre-o două clocote. Aceiași mâncare se face cu untdelemn și se servește rece. La fel se pregătește și gâsca cu măsline.

RAȚĂ CU VARZĂ.

Se pregătește întocmai ca mâncarea de carne cu varză (pag. 146).

BOBOC DE RAȚĂ PE VARZĂ.

Pentru friptură, se alege totdeauna o rață tânără. Se curăță rața, se sărează și se pune întreagă într'o tavă cu puțin unt sau untură. Se dă la cuptor adăugând și 2—3 linguri de apă. Se unge mereu cu sosul din tavă. Se lasă să se frăgezească, dar să nu se frigă de tot. Se taie mărunt o varză frumoasă. Dacă e varza acră, se scurge bine de zeamă, ca să piardă din acreală. Se rumenește puțin cu o lingură de untură. Se potrivește de sare, se pune, dacă vrem, puțină boia de ardei, iar la varza dulce puțin bulion de roșii și 5—6 boabe de piper. Se pune varza în tava în care frigem rața, se așează aceasta deasupra și se dă la cuptor să se rumenească cât trebue. Rața se frige cu totul cam într'o oră și jumătate.

RAȚĂ CU MAZĂRE BOABE.

Se fierbe 1 kg. de mazăre boabe cu 2 cești de zeamă de carne. Când sunt aproape fierte, se pune sare, o linguriță de zahăr și puțin unt. Se frige o rață tânără la tavă ca pentru rață pe varză. Când e rața friptă, se pune mazărea împrejur și se mai lasă puțin la cuptor, să se rumenească.

RAȚĂ CU CASTANE.

Se face o umplutură din 150 gr. de carne de porc dată de două ori prin mașină, cu miezul dela o felie de pâine muiată și stoarsă, cu puțină ceapă prăjită, un ou, o linguriță de pătrunjel tocat, sare, piper. Se umple rața, se pune într'o cratiță să se rumenească cu câteva fire de arpagic, 100 gr. de slănină fiartă tăiată în pătrățele mici și o lingură de unt. Se face un rântaș din jumătate lingură de făină, cu puțin unt. Se stinge cu 2 cești de zeamă de carne și o jumătate ceașcă de vin alb. Când începe slănina și ceapa să se rumenească, se toarnă sosul, se acopere, se dă la cuptor la foc mic. Trebue să fiarbă o oră.

Se curăță vreo 30 de castane, și anume se face la fiecare o tăietură și se pun în apă clocotită, să fiarbă cinci minute.

Nu se scot decât câte 2—3 odată şi se desghioacă atât de coaja groasă cât şi de pieliţa subţire, cât sunt fierbinţi. Se pun să fiarbă o jumătate de oră, se scurg bine şi se adaugă în cratiţa cu raţa. Se lasă încă o jumătate de oră împreună la cuptor, până ce raţa şi castanele sunt destul de fragede şi sosul scăzut cât trebue. Se scoate raţa pe farfurie, se taie, iar umplutura se taie felii, se aşează împreună cu castanele în jurul fripturei.

RAŢĂ CU PORTOCALE.

Se curăţă o raţă tânără. Se pune într'o cratiţă, să fiarbă scăzut, capul şi labele raţei cu un morcov, pătrunjel şi un praf de sare. Pe de altă parte se curăţă 2—3 portocale mijlocii, de desfac felii, se scot sâmburii, căutând să rămâie feliile cât mai întregi, şi se introduc în interiorul raţei. Se aşează într'o cratiţă, cu o lingură de unt sau untură, şi puţină zeamă strecurată, în care a fiert capul şi labele. Se dă la cuptor, având grijă să ungem raţa din când în când cu zeama din cratiţă. In timpul friptului se adaugă coaja unei portocale (numai partea galbenă) tăiată ca tăieţeii. Când e raţa frumos rumenită, se scoate, se taie, se aşează pe farfurie punând împrejur feliile de portocală. Intre timp pregătim sosul, şi anume se scurge untura din cratiţă, iar aceasta se pune pe maşină la foc iute, adăugând un păhărel de vermouth sau de curaçao, şi câteva linguri de zeamă în care a fiert labele şi capul. Se ţine să dea un clocot, amestecând cu lingura, ca să se ia toată rumeneala de pe fundul cratiţei (dacă nu e arsă, ca să nu amărască sosul). Sosul trebue pregătit repede, ca să nu se răcească friptura, şi se serveşte deoparte.

GÂSCĂ CU CASTRAVEŢI.



Se taie dintr'o gâscă bucăţile potrivite pentru mâncare. Se rumenesc cu o lingură de untură, se toarnă câte puţină apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit, ca să se frăgezească. Se trage deoparte, cu untură, o ceapă tăiată mărunt, se presară puţină făină. Când şi aceasta e rumenă se stinge cu puţină apă. Se toarnă sosul peste bucăţile de gâscă. Se spală castraveţii în mai multe ape, se curăţă sau nu de coajă, după cum dorim, se taie în bucăţi potrivite. Se pun

în cratiţa cu gâsca. Dacă trebue, se mai adaugă apă sau zeamă de carne, un vârf de linguriţă de boia de ardei, se acopere şi se lasă să fiarbă până se moaie castraveţii şi sosul e destul de scăzut.

GÂSCĂ CU CAISE.

Se rumenesc bucăţile de gâscă cu untură şi se pun să se frăgezească cu câteva linguri de apă. Se presară un praf de făină, sare. Se spală caisele în mai multe ape şi se ţin o oră în apă călduţă. Se scurg, se pun peste gâscă, cu un sos de zahăr ars făcut din 5—6 bucăţi de zahăr, cu ½ pahar de apă. Se ţine să fiarbă o oră înăbuşit, adăugând apă, dacă mai trebue.

GÂSCĂ CU FASOLE ALBĂ (Cassoulet).

Se taie dintr'o gâscă bucăţile potrivite pentru mâncare. se dă sare şi se ţin aşa 24 ore la rece. Se fierbe fasolea boabe cu zarzavat ca la pag. 237, adăugând la fiert un căţel de usturoiu şi o bucată de slănină afumată. Când e fasolea gata, fără să fie răsfiartă, se scurge. Deoparte se trag 2 cepe tocate, cu 2 linguri de untură de gâscă. Se adaugă 2 linguri de bulion de roşii. Se pune fasolea, cu puţină zeamă în care a fiert, şi se ţine pe foc vre-o jumătate de oră. Din timp se rumenesc bucăţile de gâscă cu puţină untură tot de gâscă şi se adaugă câte o lingură de apă, ţinându-se până e carnea fragedă. Se pune un strat de fasole într'un gratin de piatră, cu care se va servi la masă. Se aşează bucăţile de gâscă, slănina tăiată felii şi 2—3 bucăţi de cârnaţi cu usturoiu. Se acopere cu restul de fasole. Se dă la cuptor, adăugând câte puţină zeamă în care a fiert fasolea, dacă e nevoe. Se serveşte cu totul la masă.

GÂSCĂ FRIPTĂ LA CUPTOR.

Se frige întocmai ca şi curcanul (pag. 203).

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU CASTANE.

Se face ca şi curcanul umplut (pag. 204).

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU MACAROANE.

Se curăţă gâsca, se spală, se taie picioarele, aripele şi se scoate toată carnea de pe oase ca pentru galantină (pag. 34). Se fierbe, dar nu de tot, ¼ kg. de macaroane, în apă cu

sare. Se scurg, se amestecă cu o lingură de unt, 3—4 linguri de parmezan ras, 2 ouă, piper și jumătate din ficatul de gâscă, tăiat în bucăți mici și înăbușite în puțin unt. Se umple gâsca, se coase, se pune într'o tavă cu 2—3 linguri de apă, se dă la cuptor. Se frige cam în 2 ore, ungând-o mereu cu sosul din tavă. Când e gata, se scurge untura din tavă, iar restul sosului, fiert cu o lingură de apă și strecurat, se amestecă cu un sos de ciuperci pregătit mai înainte (pag. 54). Se scot ațele, se taie gâsca, se servește cu sos.

GÂSCĂ PE VARZĂ (Choucroute).

Se pregătește gâsca, ca pentru fript. Se taie mărunt o varză murată frumoasă, se fierbe în apă clocotită 10 minute, se răcorește cu apă rece, se scurge bine. Se pune într'un vas cu o lingură bună de untură și zeamă de carne, atât cât s'o acopere. Se lasă să fiarbă la foc mic. Dacă scade, se mai adaugă zeamă de carne. Varza nu trebue să fie rumenită. Se așează gâsca într'o tavă adâncă cu 2—3 linguri de apă. Se lasă să se frigă pe jumătate. Se adaugă varza cu o bucată de slănină afumată, câțiva crenvurști mici, și câteva boabe de piper. Se udă mereu gâsca și se ține la cuptor până se frige cât trebue, fără să se usuce. Se așează varza pe farfurie, deasupra gâsca tăiată, iar împrejur cârnații și slănina tăiată felii. Se servește fierbinte.

FICAT DE GÂSCĂ NATUR.

Se alege un ficat frumos, proaspăt și alb. Se curăță (pag. 36) și se ține 2 ore în apă puțin sărată. Se șterge ușor cu o cârpă și se așează într'o cratiță, cu untură de gâscă. Se acopere cu o hârtie unsă cu unt, și se dă la cuptor la foc moale. Se ține 20—25 de minute după mărime. Se unge din când în când cu untura din cratiță. Când e gata, se presară cu sare. Se servește cald, sau rece, după plăcere.

FICAT DE GÂSCĂ LA CUPTOR.

Se curăță ficatul de gâscă (pag. 36) și se taie felii de grosimea degetului. Se face o tocătură din ½ kg. carne de vițel, dată de două ori prin mașină, cu puțină pâine muiată în lapte și stoarsă, o ceapă rasă și rumenită în unt, 3 gălbe-

nuşuri, o lingură de unt frecat spumă, 3 albuşuri spumă, sare, piper. Se unge o formă bine cu grăsime de gâscă, se aşează un rând de umplutură, apoi un rând de ficat şi aşa mai departe, până e totul aşezat în formă. Intre rânduri se pot adăuga şi felii de ciuperci fierte în apă cu sare. Deasupra se pun câteva felii subţiri de slănină, se dă la cuptor, la foc potrivit, pe un grătar. Se răstoarnă, iar deasupra şi împrejur se pune un sos de ciuperci.

FICAT DE GÂSCĂ CU SOS MADERA.

Se curăţă ficatul, se taie în felii groase de 2 cm. Se înfierbântă într'o cratiţă o lingură de unt; când e clocotită se pune ficatul să se rumenească uşor pe o parte şi pe alta. Se aşează în farfurie, pe felii de pâine prăjită în unt, împrejur se pun ciuperci dunstuite şi deasupra se toarnă un sos madera (pag. 54).

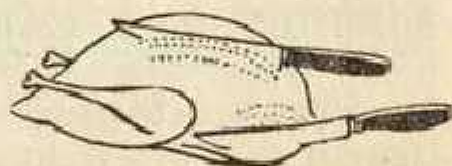
MÂNCARE DE CURCAN.

Toate mâncările de curcan cu sos se pregătesc la fel cu cele de gâscă şi de raţă.

CURCAN FRIPT.

Se curăţă curcanul, se spală în mai multe ape. Se scurge bine, se sărează şi se lasă astfel să stea o oră. De obiceiu se taie vârful aripelor şi picioarele, din care se pregăteşte împreună cu celelalte măruntaie, piftii sau altă mâncare. Se aşează într'o tavă potrivită ca mărime, cu 2—3 linguri de apă, se dă la cuptor. Se unge mereu cu sosul din tavă. La început se lasă focul mai mic, ca să se frăgezească cu încetul, apoi se iuţeşte focul, iar curcanul se unge cu puţin untdelemn cu rom, sau numai cu untură—dar nu cea din tavă—ca să se rumenească. Cu jumătate de oră înainte de a fi gata nu se mai unge deloc. Un curcan potrivit de mare se ţine cam 2 ore şi jumătate la cuptor. Curcanul fript e tăiat pe fund. Se desprinde piciorul şi aripa dela încheietură, iar pieptul se taie în felii subţiri, şi anume puţin oblice





Cum se taie pieptul de curcan.

pe coşul pieptului. Se aşează frumos pe farfurie. Se scurge grăsimea din tavă, sosul rămas se pune să tragă un clocot cu o lingură de apă, se strecoară, se serveşte în sosieră. Tot atât de gustos e şi curcanul servit rece.

CURCAN UMPLUT.

Se pregăteşte curcanul ca mai sus. Se face o umplutură din miez de pâine, muiat în lapte şi stors bine, pe care îl amestecăm cu ficatul de curcan dat prin maşină, sau cu puţin ficat de viţel. Se freacă spumă 100 gr. de unt proaspăt, se amestecă cu tocătura, se pun 2 ouă, sare, piper. Se freacă totul bine, până devine ca o pastă. Dacă dorim, putem adăuga şi câteva ciuperci, fierte în apă şi tăiate bucăţi. Se umple curcanul, se coase şi se frige întocmai ca mai sus.

CURCAN UMPLUT CU CASTANE.

Se face o tocătură din carne de porc şi puţină slănină proaspătă. Se trece de 2 ori prin maşina de tocat. Se adaugă un ou, sare, un praf de piper. Se curăţă ¾ kg. de castane (pag. 199), se fierb cu 3 ceşti de zeamă de carne vreo 20 de minute, se scurg bine, se amestecă încet cu tocătura ca să nu se sfarme castanele, se umple curcanul, se coase, se frige ca şi curcanul la tavă.

GALANTINĂ DE CURCAN.

(Pag. 34).

CLAPON FRIPT.

Se împănează cu bucăţele mici de slănină, se frige ca şi puiul la tavă, se ţine însă ceva mai mult la cuptor.

PORUMBEI CU MAZĂRE BOABE.

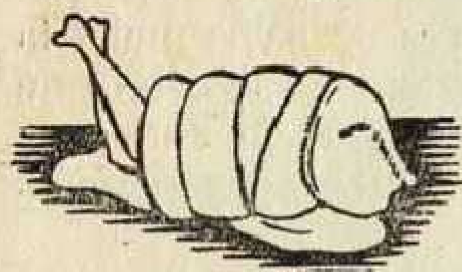
Pentru orice mâncare, trebue aleşi întotdeauna numai porumbei tineri. Se curăţă ca şi puii, se sărează şi se pun într'o cratiţă, întregi, astfel ca să nu fie înghesuiţi, cu puţin unt.

La doi porumbei se mai adaugă 10—12 fire de arpagic curățat și 50 gr. de slănină afumată, tăiată în cuburi mici. Se dau la foc potrivit și se țin să se rumenească frumos atât porumbeii, cât și slănina. Cratița se mișcă mereu, ca să nu se ardă arpagica. Nu trebue amestecat cu lingura. Se face deoparte un rântaș mai închis din jumătate de lingură de unt, cu un vârf de lingură de făină, se stinge cu o ceașcă și jumătate de zeamă de carne. Se toarnă sosul în cratița cu porumbeii. Se adaugă 2 cești pline de mazăre boabe, un vârf de linguriță de zahăr, sare și, dacă dorim, și puțin piper. Se pune să fiarbă cam o jumătate de oră, înăbușit, până ce e mazărea gata. Se taie porumbeii în patru, se așează pe o farfurie. Se scurge grăsimea, plecând cratița într'o parte. Se toarnă apoi mazărea cu sosul peste friptură.



PORUMBEI FRIPȚI.

Se curăță porumbeii, se sărează și dacă ficatul n'a fost atins de fiere, se pune înăuntru. Se învelesc în felii subțiri de slănină, se pun la cuptor să se frigă cu puțin unt. Se ung mereu cu unt, iar când sunt aproape gata, se scoate slănina, se ține la cald, iar porumbeii mai sunt lăsați puțin în tavă să prindă culoare. Se servesc pe feliile de slănină, cu garnitură de diferite legume, așezate în mici movilițe în jurul lor.



Porumbel învelit în slănină.

PILAF DE PORUMBEI.

Se pregătește ca și pilaful de pui (pag. 194).

PORUMBEI CU MĂSLINE.

Se curăță 2—3 porumbei, și se pun într'o cratiță pe foc cu o lingură de untură. Când încep să se rumenească se scot deoparte, iar în cratiță se presară o lingură de făină care se rumenește, și se stinge cu 2 cești de zeamă de carne. Se pune sare, piper, o frunză de dafin și o crenguță de cimbru. Când sosul începe să fiarbă, se pun porumbeii iarăși în cratiță, cu

10—12 fire de arpagic, şi o mână de masline (fierte deoparte în apă, ca să se desăreze). Se lasă să fiarbă până ce sunt porumbeii fragezi, şi sosul destul de scăzut. Inainte de a servi, se scoate cimbrul şi frunza de dafin.

MÂNCARE DE PORUMBEI CU MĂMĂLIGĂ.

Se curăţă porumbeii, se taie în patru, se sărează şi se pun să se rumenească cu o ceapă tăiată felii, în puţin unt. Se presară un praf de făină, se toarnă o ceaşcă bună de zeamă de carne. Se adaugă 2—3 roşii tăiate, puţine mirodenii (un fir de cimbru, o jumătate frunză de dafin, un căţel de usturoiu, piper). Se potriveşte de sare. Se lasă să fiarbă înăbuşit, până scade sosul cât trebue. Se ia mămăligă rece, rămasă din altă zi, se taie în cuburi mici, şi se prăjesc în unt. Se scot bucăţile de porumbei, se aşează în farfurie, se toarnă sosul deasupra, strecurat printr'o sită, iar mămăliga se aşează împrejur.

PORUMBEI UMPLUŢI.

Se curăţă porumbeii, se sărează. Se umplu cu o umplutură făcută din carne de viţel tocată, miez de pâine muiat în lapte şi stors, şi ficatul de porumbel, toate date de 2 ori prin maşină, şi amestecate cu un ou, ceapă prăjită în unt, sare, piper, pătrunjel tocat. Se frig în tavă cu unt şi se servesc cu o garnitură de legume.

PORUMBEI INĂBUŞIŢI CU SARDELE DE LISA.

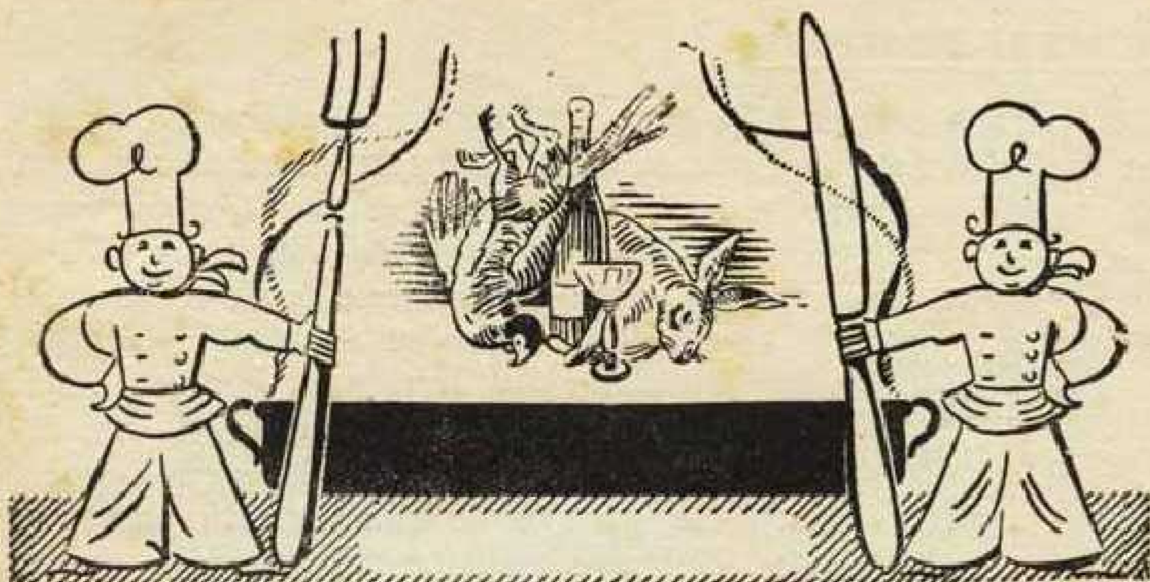
Se curăţă porumbeii, se împănează cu bucăţi de sardele de Lissa, spălate şi curăţate de oase. Se pun într'o cratiţă cu unt, şi cu ceapă, morcov şi pătrunjel, tăiate felii. Când au început să se rumenească, se adaugă o ceaşcă de zeamă de carne, se potriveşte de sare. Se acopere, se lasă să fiarbă înăbuşit şi să scadă sosul. Când sunt gata, se scot porumbeii, se aşează, tăiaţi în patru, pe farfurie, se toarnă sosul deasupra, strecurat prin sită, dar apăsând puţin, ca să treacă şi din zarzavat. Se serveşte fierbinte.

PORUMBEI FRIPŢI PE GRĂTAR.

Pentru această friptură trebuesc aleşi neapărat porumbei foarte tineri. Se curăţă, se taie în două în lungime, se sărează

şi se ţipăresc uşor cu lama satârului cu grijă să nu sfărmăm oasele. Se pregăteşte într'o farfurie întinsă pesmet fin, iar într'alta unt topit, în care am pus sare şi piper. Se ung bucăţile de porumbel cu unt, se dau apoi în pesmet, apăsând cu lama cuţitului, ca să se prindă cât mai bine. Se încinge grătarul, se pun bucăţile la fript, dar pe foc potrivit, să se frigă încet. Se ung în acest timp de 2—3 ori cu unt. Se servesc cu sos picant sau sos „ravigote" (pag. 48).



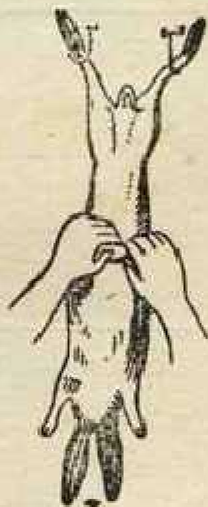


CAPITOLUL XI.

VÂNAT

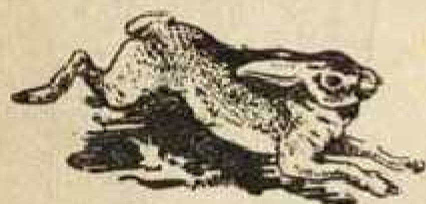
PREGĂTIREA IEPURELUI

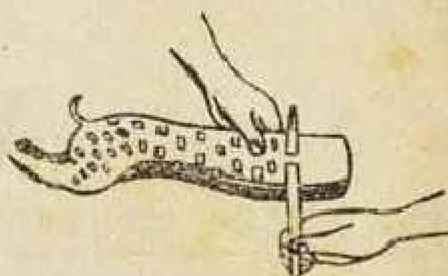
Se jupoaie iepurele şi anume se face o tăietură pe burtă, se desprinde cu cuţitul pielea de carne, se taie blana în jurul labelor şi apoi, cu ajutorul cuţitului, se desprinde blana trăgând-o dela coadă spre cap şi întorcând-o pe dos ca o mănuşă (fig.). Se desprinde apoi cu un cuţit în jurul botului. Se scot dinţii şi ochii. Se scot intestinele care se aruncă, apoi măruntaele, care se pun la rece până la întrebuinţare. Se îndepărtează dela început fierea, cu grijă să nu atingă ficatul. Se strânge într'un castron tot sângele până la ultima picătură şi chiar chiagurile, dacă sunt. Se amestecă cu 2—3 linguriţe de vin roşu. Va servi la pregătirea sosului pentru mâncare. Se curăţă carnea de pieliţele subţiri. Astfel pregătit, iepurele e pus într'o farfurie de pământ cu o marinată făcută dintr'o ceaşcă de oţet, care, dacă e tare, trebuie slăbit cu puţină apă, o lingură de untdelemn, câteva felii foarte subţiri de morcov şi de ceapă, câteva fire de pătrunjel, de cimbru, două frunze sfărmate de dafin, sare, piper. Mirodeniile şi zarzavatul sunt puse deasupra şi iepurele trebue să fie des udat cu marinată. Se ţine aşa cel puţin câteva ceasuri; iarna poate sta şi două zile.



FRIPTURĂ DE IEPURE.

Iepurele e curăţat şi pus să se marineze, precum am arătat mai sus. Se alege partea bună de friptură, adică spinarea cu muşchii, la care se lasă şi picioarele dindărăt, când vrem să avem o friptură mai mare. După ce e scoasă din marinată, e bine uscată cu un şervet. Se împănează apoi cu slănină şi anume cu bucăţele mici, cam de 3 cm. lungime pe ½ cm. lăţime, care sunt introduse cu ajutorul unui ac special (fig.), (se găseşte de cumpărat la prăvăliile cu articole de menaj). Cui nu-i displace mirosul de usturoiu, poate împăna friptura şi cu căţei de usturoi. Slănina nu trebuie vârîtă adânc, ca să se poată rumeni la foc. Se întrebuinţează slănină afumată, fără carne. Friptura e aşezată într'o tavă lungă cu spatele în sus, cu două linguri de apă şi una de unt. Trebuie des unsă cu untul din tavă. Se ţine la cuptor, la foc potrivit cam ¾ de oră. Se serveşte cu sosul ei, sau cu un sos pentru vânat (pag. 55).





IEPURE FRIPT LA FRIGARE.

Se pregăteşte iepurele după cum am arătat. Se alege partea pe care vrem s'o frigem, se pune pe frigare, se îmbracă în felii de slănină subţiri, dar cât mai mari, care se leagă cu aţă. Se învârteşte pe foc bun. Când e gata, se îndepărtează aţele, se scoate de pe frigare şi se serveşte cu un sos de vânat.

FRIPTURĂ DE IEPURE CU SMÂNTÂNĂ.

Se frige iepurele la tavă, ca mai sus. Când e gata, se scoate din tavă şi se ţine la cald şi acoperit. Se scurge din tavă untul care a servit la fript, lăsând numai sosul pe care l-a dat friptura. Acesta e subţiat cu puţină zeamă de carne şi lăsat să dea în fiert. Se adaugă smântână şi se lasă să fiarbă la foc mic, amestecând mereu ca să se ia toată rumeneala din fundul tăvei. Se trece sosul prin sită şi se toarnă în farfurie, peste friptură. Cui îi place sosul acru, mai adaugă, înainte de a pune smântâna, şi zeama strecurată dela marinată.

IEPURE CU MĂSLINE.

Se curăţă şi se marinează iepurele ca mai sus. Se scoate bucata potrivită pentru friptură, iar restul, coaste, picioare, gât, cap, se taie în bucăţi. Se trag într'o tigae, cu 2—3 linguri de untdelemn fierbinte, 4—5 cepe tăiate mărunt. Când încep să se îngălbenească, se pun bucăţile de iepure şi se ţin să se rumenească. Se pune apoi tot câte puţină apă caldă până ce a fiert carnea. Deoparte se trag 15—20 de fire de arpagic în untdelemn. Se toarnă în mâncare. La ultimele clocote, când iepurele e destul de fraged, se mai adaugă un păhărel de vin, o mână de măsline fierte deoparte, în apă, vre-o 10 minute şi sângele, pe care l-am pus deoparte la început, cu câteva linguriţe de vin roşu. Dacă are chiaguri se trece prin sită. Se gustă de sare şi piper. Se potriveşte sosul, să fie scăzut, dar destul, căci el mai scade când se răceşte mâncarea.

IEPURE CU ZARZAVAT.

Se pregăteşte iepurele ca pentru mâncarea cu măsline. Se trag 2—3 cepe tăiate felii cu o lingură de untdelemn. Se adaugă iepurele tăiat bucăţi. Se lasă puţin să se rumenească, se pune apoi câte puţină apă, ca să se frăgezească. Se trage deoparte, tot cu untdelemn, 2 morcovi, o rădăcină de pătrunjel, o jumătate de ţelină, toate tăiate felii rotunde. Când carnea e pe jumătate fiartă, se adaugă zarzavatul, sare, piper, o frunză de dafin, un fir de pătrunjel şi vreo 20 de fire de arpagic trase în untdelemn. Se pune şi sângele subţiat cu zeamă dela marinată şi strecurat şi un păhărel de vin. Se lasă să scadă cât trebue. Se serveşte rece.

IEPURE CU CIUPERCI.

Se curăţă iepurele ca mai sus, se taie în bucăţi potrivite. Se pune să se marineze, înlocuind însă la marinată oţetul cu aceiaşi cantitate de rachiu. Se ţine în marinată cel puţin 2 ore. Din când în când se întorc bucăţile. Se trage într'o cratiţă o lingură bună de unt cu două cepe tăiate felii şi cu 200 gr. de slănină fiartă, tăiată în bucăţele, cam de un cm. Când încep să se rumenească, se scot din cratiţă, se ţin deoparte, iar în acelaş unt, în cratiţă, se pun bucăţile de iepure, bine scurse de marinată. Se întorc pe o parte şi pe alta, ca să se rume-

nească. Se presară deasupra o lingură rasă de făină și când și aceasta începe să se îngălbenească, se adaugă marinata strecurată, 3 pahare de vin roșu și 2 de zeamă de carne, 2 căței de usturoi bine striviți, câteva fire de pătrunjel, cimbru, dafin, sare și piper. Se acopere și se pune să stea la cuptor o oră, să fiarbă în clocote mici. Intre timp se pune să se înăbușe în puțin unt 250 gr. de ciuperci spălate și tăiate, cu 15—20 de fire de arpagic. Se scoate cratița din cuptor, se scot firele de aromate (cimbru, dafin, pătrunjel), se pune slănina, arpagica, ciupercile, ceapa. Se gustă de sare. Se adaugă sângele păstrat deoparte, trecut prin strecurătoare și subțiat cu puțin vin roșu. Se lasă să mai fiarbă ca 1/4 de oră. Sosul să fie potrivit de scăzut. Se servește fierbinte.

PAPRICAȘ DE IEPURE.

Se pregătește iepurele, se taie bucăți, se pune la marinat. Se trage într'o tigae, cu o lingură de untură, 2—3 cepe frumoase tăiate felii și 100 gr. de slănină fiartă, tăiată în bucățele de un cm. Se scurge bine iepurele din marinată, se pun bucățile în cratiță, se lasă să se rumenească. Se adaugă apoi câte puțin apă sau zeamă de carne, în totul vreo 3 pahare. Se adaogă o linguriță de boia de ardei și o lingură de bulion, subțiate cu zeama dela marinată, trecută prin sită. Se lasă să fiarbă cam o oră și jumătate, până e carnea fragedă. Se potrivește de sare. Se ține câteva minute pe foc, se servește.

PATÉ DE IEPURE.

Se curăță iepurele, și se pun pulpele și spinarea cu mușchii să se marineze împreună cu 1/2 kg. de carne de porc într'o marinată făcută dintr'o ceașcă de vin, o lingură de oțet, o lingură de untdelemn, 2—3 frunze de dafin, câteva boabe de piper, inibahar și o lingură de sare. Se ține astfel la rece 2 zile, întorcând de câteva ori carnea în marinată.

Se scot pielițele și vinele, se taie carnea bucăți și se pun într'o cratiță cu 200 gr. de slănină tăiată mărunt. Deasupra se toarnă marinata strecurată. Se lasă să fiarbă acoperit, până ce s'a frăgezit carnea fără să se rumenească. După ce s'a răcit se trece de două ori prin mașina de tocat, se adaugă 4 gălbenușuri, 200 gr. unt proaspăt, sare, piper, enibahar și

un păhărel de liqueur, cu cognac sau rom. Se amestecă, și se trece compoziția de două ori prin sită. Se freacă apoi bine, până devine ca o cremă. Se îmbracă o formă dreaptă sau rotundă cu felii subțiri de slănină se așează pateul înăuntru, apăsând cu dosul lingurei ca să nu rămână goluri, și se fierbe 2 ore la bain-marie. Se răstoarnă.

Se poate așeza pateul într'o formă unsă cu unt, și după ce a fiert și s'a răcorit se îmbracă cu aspic, sau se acopere cu unt proaspăt, care se întinde cu un cuțit înfierbântat.

PULPĂ DE CĂPRIOARĂ LA TAVĂ

Carnea de căprioară fiind foarte fragedă, nu are neapărat nevoie să fie marinată. Cel mult, se unge cu untdelemn amestecat cu rom. Poate sta așa câteva ore. Dacă însă suntem nevoiți s'o păstrăm o zi sau două, trebue ținută într'o marinată făcută din: 1 pahar de vin alb, un pahar de oțet de vin, 3 lingurițe de untdelemn, un morcov, 2 cepe și o jumătate de țelină, tăiate felii, câteva fire de cimbru, dafin, pătrunjel, sare, piper. Proporțiile sunt date pentru 2 kg. și jumătate de carne. Dacă vrem s'o păstrăm și mai multe zile, aceiași marinată trebuie fiartă înainte de întrebuințare. Carnea de căprioară nu trebue spălată. După ce se jupoaie, se șterge cu o cârpă uscată, îndepărtând și firicelele de păr care ar fi prinse de carne. Se desface ușor pielița subțire de pe carne, se împănează cu felii subțiri de slănină. Apoi se sărează, sau se ține în marinata de mai sus. Inainte de a fi pusă la foc, se mai șterge bine cu o cârpă, se unge cu untdelemn, apoi se așează într'o tavă și se pune la cuptor la foc iute. Se întoarce la început pe o parte și pe alta și se unge din când în când cu untdelemn. Se micșorează apoi focul și se lasă să se rumenească numai pe o parte. Se ține ceva mai puțin de o oră la foc. Dacă în timpul friptului sosul scade prea tare, se mai adaugă câteva lingurițe din marinată. Când e gata, se scoate deoparte pe o farfurie ținută la cald, se toarnă în tava în care s'a fript pulpa, sosul dela marinată sau puțin vin, se lasă să dea un clocot, și această zeamă e adăugată la sosul cu care servim



friptura. Se serveşte cu o garnitură de legume şi sos de vin. Inainte de a servi, se îmbracă osul la capăt cu o manşetă de hârtie.

MÂNCARE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI.

Se pregăteşte întocmai ca mâncarea de iepure (pag. 211).

COTLETE DE CĂPRIOARĂ.

Se taie cotletele cam de 2 cm. grosime şi se bat uşor ca să se mai subţieze. Se pune într'o tigaie, pentru 6 cotlete o lingură rasă de unt, cu 2 linguriţe de untdelemn. Când e fierbinte, se pun cotletele şi se frig pe o parte şi pe alta. Nu trebuie lăsate să se usuce, în 7—8 minute sunt gata. Se servesc cu sos de ciuperci sau sos de vin la care se adaugă şi sosul din tigaia în care s'au fript.

ŞNIŢEL DE CĂPRIOARĂ.

Se taie felii de carne din spinare sau din pulpă, se bat uşor cu maiul de lemn. Se pregătesc întocmai ca şniţelele de viţel (pag. 164). Se servesc cu garnitură de legume.

FICAT DE CĂPRIOARĂ.

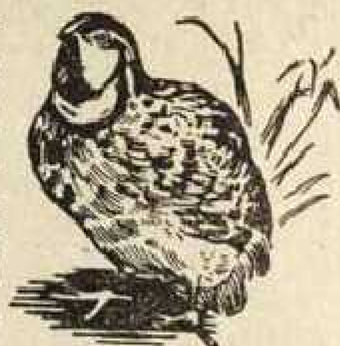
Ficatul de căprioară e socotit ca o bucăţică foarte aleasă. Se curăţă de pieliţe, se taie felii nu prea groase. Se dă prin făină şi se prăjeşte în unt fierbinte amestecat cu puţin untdelemn. (Pentru 6 felii de ficat o lingură de unt cu 2 linguriţe de untdelemn). Se sărează. Se serveşte cu o garnitură de ceapă tăiată felii foarte subţiri, prăjite bine în unt amestecat cu untură.

PORC MISTREŢ.

Carnea de porc mistreţ tânăr, e pregătită, după ce a fost curăţată de piele, de păr şi de vine, ca orice carne de porc. Dacă e mai bătrân, se ţine întâiu câteva zile într'o marinată făcută din vin alb şi oţet, puţin untdelemn, felii de morcov, de ceapă, cimbru, dafin, usturoiu, sare, piper. După ce e marinată, se pregăteşte ca şi căprioara.

PREPELIŢE LA FRIGARE.

Contrar altor vânaturi, prepeliţa trebuie să fie gătită cât mai proaspătă. Se jumuleşte cu puţin înainte de a fi pregătită. Se scot intestinele şi măruntaele, se pârleşte iute la flacără de spirt, se şterge cu o cârpă uscată. Se pune ficatul înăuntru cu puţină sare. Se înveleşte întâi într'o frunză de viţă unsă cu unt, apoi într'o felie foarte subţire de slănină, dar destul de mare ca s'o acopere cât mai mult. Se leagă cu aţă. Se pun câte 2—3 pe frigări mici de lemn. Se frig pe grătar la foc iute, 10—15 minute. Când sunt gata, se scot de pe frigări, se desfac aţele, se scoate frunza de viţă. Se presare cu sare. Se servesc cu slănină pe felioare de pâine prăjită în unt.



PREPELIŢE LA TAVĂ.

Mai uşor de gătit, dar mai puţin gustoasă ca la frigare, e prepeliţa la tavă. Se pregătesc întocmai ca mai sus. Se aşează mai multe într'o tavă, se dau la cuptor, se udă din când în când cu sosul lor. Se servesc ca şi cele fripte la frigare, se adaugă în farfurie şi sosul pe care l-au lăsat în tavă. Acesta, după ce s'au scos prepeliţele, e subţiat cu câteva linguriţe de zeamă de carne, şi lăsat să tragă un clocot.

PREPELIŢE INĂBUŞITE.

Se curăţă prepeliţele şi se rumenesc într'o cratiţă cu puţin unt şi cu o ceapă tăiată subţire. Se presară puţină făină şi se lasă să se rumenească. Se adaugă câteva roşii, fără seminţe, şi puţină zeamă de carne. Trebuie să fiarbă înăbuşit, în sos destul de scăzut, vreo 10 minute. Când sunt gata, se scot pe o farfurie, se trece sosul prin sită. Operaţia se face repede, la marginea maşinei, ca să nu aibă timp să se răcească. Deoparte se prăjeşte în acelaş timp puţin pesmet cu care se presară prepeliţele înainte de a le servi.

PILAF DE PREPELIŢE.

Se curăţă 4 prepeliţe şi se taie în două în lungime. Se înfierbântă o lingură de unt într'o tigaie, se pun prepeliţele

să se rumenească precum şi 2 cepe mici întregi şi 100 gr. de şuncă nefiartă, tăiată în bucăţele cam de un cm. Când prepeliţele încep să prindă culoare, fără să fie prea rumenite, se scot deoparte. Se adaugă o ceaşcă bună de orez (vezi pag. 267), se lasă până începe să se îngălbenească, apoi se toarnă 2 ceşti şi jumătate de zeamă de carne sau de apă. Se pune pe foc bun, amestecând din când în când până începe orezul să fiarbă. Când e pe jumătate fiert, se scot cepele, se adaugă prepeliţele, se gustă de sare, şi se aşează cratiţa în cuptor, la foc potrivit. Se ţine până e orezul fiert, fără să fie sfărmat şi lipicios. Odată pus la cuptor, orezul nu se mai atinge cu lingura.

OSTROPEL DE PREPELIŢE.

Vezi *Ostropel de raţă* (pag. 198).

POTÂRNICHE LA FRIGARE.

Inainte de a fi jumulită, potârnichea trebue ţinută 24 de ore, după ce a fost împuşcată, dar nu mai mult, într'un loc răcoros şi bine ventilat. Când timpul e foarte răcoros poate fi ţinută şi două zile.

Se curăţă de pene în ultimul moment, se scot şi intestinele. Se trece prin flacără de spirt, se şterge cu o cârpă uscată. Se îndepărtează capul şi labele. Ficatul e curăţat şi pus la loc, cu un praf de sare. Se înveleşte într'o frunză de viţă bine unsă cu unt şi apoi într'o felie subţire de slănină, dar destul de mare ca să acopere aproape tot pieptul. Se leagă cu o aţă. Se pune pe frigare, se unge bine cu unt la început, apoi nu se mai unge. Se pune la foc bun şi se învârteşte din timp în timp. Se frige cam în 20 de minute, cu grijă să nu se usuce. Când e gata, se scoate slănina şi frunza de viţă, se sărează şi se mai ţine puţin pe foc, să se coloreze şi partea care a fost acoperită. Se serveşte cu slănină, pe felii de pâine prăjită. Se socoteşte o potârniche pentru 2 persoane.



POTÂRNICHE LA TAVĂ.

Se pregăteşte potârnichea întocmai ca pentru frigare. Se aşează pe un grătar, în tavă, ca să nu stea în sosul pe care îl lasă la fript. Se unge cu unt numai la început. Se ţine la cuptor, la foc bun, vreo 20 de minute. Se serveşte pe felii de pâine prăjită în unt şi cu sosul din tavă care a tras în clocot cu o lingură de apă, după ce a fost friptura scoasă.

POTÂRNICHE PE VARZĂ.

Se curăţă 2 potârnichi ca mai sus şi se rumenesc întregi, întorcându-le pe o parte şi pe alta, într'o tigae cu puţină untură fierbinte. Se taie o căpăţână mare de varză în felii şi se ţine 10 minute în apă clocotită pe foc. Intr'o cratiţă destul de înaltă, ca să poată fierbe bine atât prepeliţele, cât şi varza, se aşează pe fund câteva felii de slănină fiartă; deasupra se pune un strat de varză bine scursă de apă, apoi prepeliţele şi capetele şi labele, care se vor da la o parte înainte de a servi la masă şi iar un strat de varză scursă. Deasupra se pun un morcov întreg şi 100 gr. de cârnaţi cruzi. Se toarnă 3 ceşti de zeamă de carne şi o lingură bună de untură. Ca să nu se rumenească deasupra, se pune o hârtie tăiată rotund şi unsă cu grăsime, chiar pe varză. Se dă la cuptor, să fiarbă la foc potrivit cam o oră şi jumătate. Din când în când se scutură cratiţa, fără să amesteci cu lingura, şi dacă scade prea tare, se mai adaugă puţină zeamă. Se potriveşte de sare. Când e gata, mâncarea trebue să fie scăzută. Se aşează pe farfurie varza, deasupra potârnichile tăiate în 2 sau în 4 şi de jur împrejur morcovul şi cârnatul tăiat felii potrivite. Se serveşte foarte fierbinte.

POTÂRNICHE CU SMÂNTÂNĂ.

Se curăţă potârnichea ca pentru fript. Se pune la cuptor în tavă cu puţin unt şi ceapă tăiată felii. Se întoarce pe o parte şi pe alta şi se ţine vreo 20 de minute până începe să se rumenească. Deoparte într'o cratiţă se pune pe foc potrivit ¼ de kg. de smântână, cu un praf de sare, piper şi un vârf de lingură de făină. Se bagă de seamă să nu fie focul prea mare, ca smântâna să nu se taie. Când clocoteşte, se toarnă peste potârniche, se mai lasă ¼ de oră la cuptor şi se udă cu

sosul de smântână. Se taie, înainte de a servi, potârnichea în patru. Se servește foarte fierbinte. Cine dorește poate să adauge în smântână o linguriță de zeamă de lămâie.

SITARI LA FRIGARE.

Sitarul nu e gustos când e pregătit imediat ce a fost vânat. Toamna trebue ținut, cu tot cu pene, cel puțin 24 de ore atârnat într'un loc bine ventilat, iar pe timp răcoros, poate



fi ținut două și trei zile. Se curăță de pene când e aproape de a fi fript. Se frige cu tot cu cap și labe, și nici intestinele nu se scot. Se smulge de pene, se dă prin flacără și se șterge cu o cârpă uscată. Se scot ochii, se face o tăietură la gât prin care se scoate gușa și una mai jos prin care se scoate pipota. Se îndoaie capul înspre picioare și se învelește cu o felie foarte subțire de slănină fiartă. Se leagă cu ață. Se pune pe frigare, se unge cu unt și se frige pe foc bun cam 20 de minute. Nu trebue servit prea uscat. Când e gata se scoate ața, se servește cu slănină pe felii de pâine prăjită în unt.

SITARI LA TAVĂ.

Se pregătesc sitarii întocmai ca cei pentru frigare. Se frig apoi în tavă ca și potârnichele (pag. 217).

SITARI UMPLUȚI.

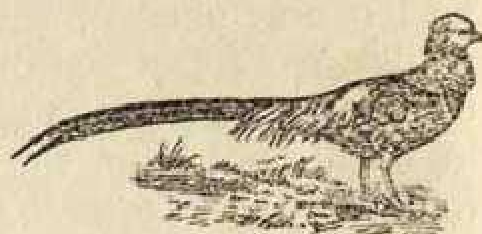
Se pregătesc 3—4 sitari ca cei pentru frigare. Se scot intestinele, se taie mărunt împreună cu 2—3 fire de arpagic, 100 gr. de slănină și 100 gr. de ciuperci. Se trag toate 15 minute cu puțin unt, la foc potrivit. Se adaugă sare, piper și când totul s'a mai răcorit, și un ou. Se amestecă bine, se umplu sitarii. Se învelesc în felii foarte subțiri de slănină, se ung cu unt și se frig la tavă vreo 20 de minute. Se servesc pe felii de pâine prăjită în unt.

INTESTINE DE SITARI.

Se scot intestinele sitarului şi se toacă mărunt cu o bucăţică de ficat de pasăre sau de viţel. Se taie mărunt câteva ciuperci şi frunze de pătrunjel, se pun să se înăbuşe cu puţin unt. Când încep să se moaie, se adaugă intestinele de sitar şi se ţin pe foc, amestecând din când în când, până încep să se rumenească. Se adaugă sare, piper şi un gălbenuş de ou. Se taie feliuţe subţiri de pâine, se ung cu această tocătură, se presară cu parmezan sau şvaiţer ras şi cu aşchii de unt, se dau puţin la cuptor. Se servesc ca aperitive sau garnitură la friptură de sitari.

FRIPTURĂ DE FASAN.

Dintre toate vânaturile cu pene, fasanul este acela care trebue neapărat ţinut câteva zile după ce a fost vânat, înainte de a fi pregătit. Durata aceasta depinde însă de vreme şi temperatură. Pe timp umed şi călduros nu trebue ţinut mai mult de trei zile. Pe timp răcoros se poate păstra şi o săptămână. In orice caz, se păstrează cu tot cu pene şi la un loc bine ventilat şi chiar dacă se ţine 3—4 zile sau o săptămână, nu trebue niciodată lăsat până are un miros greu. Un fasan care miroase rău nu mai e bun de pregătit.



Penele se curăţă în ultimul moment. Se îndepărtează capul, labele şi intestinele. Nu se spală, ci se trece prin flacără şi se şterge cu o cârpă uscată atât pe dinafară cât şi înăuntru. Se împănează sau se înveleşte în felii subţiri de slănină. Se frige la tavă sau la frigare, întocmai ca potârnichea. Un fasan frumos ajunge la 4 persoane.

FASAN INĂBUŞIT.

Se freacă cu usturoiu fundul unei cratiţe cu pereţii înalţi. Se aşează pe fund felii subţiri de slănină, şuncă nefiartă şi felii de ceapă. Se curăţă fasanul, se înveleşte cu felii de slănină, se aşează în cratiţă şi se dă la cuptor. Cam după un sfert de oră, dacă a început puţin să se rumenească, se toarnă un pahar de zeamă de carne şi jumătate pahar de vin alb,

se acopere şi se lasă să fiarbă înăbuşit, până ce carnea e fragedă. Se potriveşte de sare. Se scot aţele, cu care a fost legată slănina. Se aşează slănina pe farfurie, deasupra fasanul, se serveşte cu garnitură de legume. Sosul care a rămas în cratiţă se curăţă de grăsime şi se serveşte în sosieră.

FASAN PE VARZĂ ACRĂ.

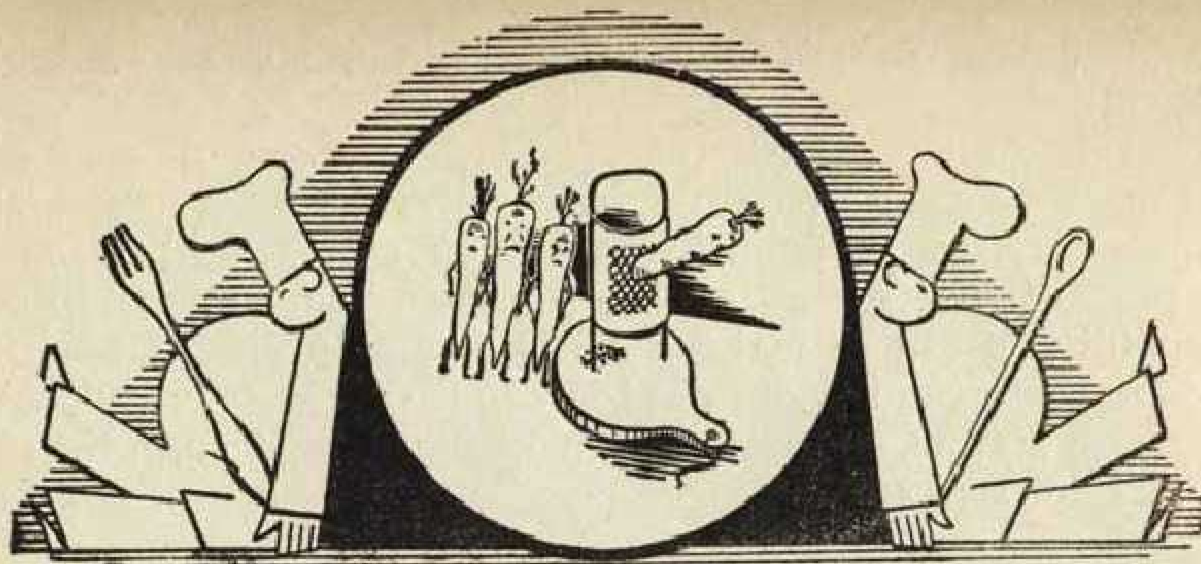
Se curăţă fasanul şi se leagă în felii de slănină. Se taie o varză murată şi, dacă e prea acră, se opăreşte, lăsând-o să dea un clocot. Se scurge bine. Se pun pe fundul unei cratiţe câteva felii de slănină, se aşează varza şi deasupra iar 2—3 felii de slănină. Se toarnă apă cât să acopere varza şi se lasă să fiarbă înăbuşit cam o oră. Intre timp se rumeneşte fasanul cu puţină untură, un sfert de oră la cuptor, întorcându-l pe o parte şi pe alta. I se face loc şi se aşează în varză, se adaugă un păhărel de vin alb, sare, şi se lasă să fiarbă aşa înăbuşit încă o oră, până ce fasanul e fraged. Când e gata se scoate, se desface aţa şi slănina, se taie în patru. Se aşează varza pe o farfurie, se pune fasanul deasupra şi împrejur slănina tăiată în bucăţi potrivite. Se lucrează repede, ca să se poată servi totul cât mai fierbinte.

FRIPTURĂ DE RAŢĂ SĂLBATECĂ.

Se curăţă raţa, se pârleşte şi se şterge cu o cârpă uscată. Se face o marinată dintr'un pahar de oţet, 2 foi de dafin, câteva boabe de piper şi sare. Se pune pe foc şi, cum clocoteşte, se opăreşte cu ea raţa. Se acopere, se lasă să stea o oră. Se şterge iar bine cu cârpa, se pune înăuntru ficatul cu o bucăţică de unt şi câteva frunze de pătrunjel. Se împănează cu slănină, dar făşii foarte mici, care se introduc numai la suprafaţă. Se aşează în tavă, se dă la foc iute, se unge cu unt în timpul friptului. Se serveşte cu garnitură de legume, şi cu sosul din tavă. După ce s'a scos raţa din tavă, se adaugă un păhărel de vin şi sosul e lăsat să mai dea un clocot. E trecut prin sită şi servit în sosieră.

OSTROPEL DE RAŢĂ SĂLBATECĂ.

Se face ca şi ostropelul de raţă, (pag. 198).



CAPITOLUL XII.

LEGUME ȘI ZARZAVAT

CARTOFI COPȚI.

Se spală cartofii bine, apoi se șterg. Se presară cu sare, se pun în cuptor. Se întorc pe o parte și pe alta ca să-i prindă bine căldura. Trebue socotit cam 2 ore de copt pentru cartofii mijlocii. Când sunt gata se așează pe un șervet pe farfurie. Se servesc fierbinți cu unt proaspăt. Se pot coace și curățați de coajă.

CARTOFI PRĂJIȚI.

Cartofii se prăjesc frumos numai în untură multă. Se curăță cartofii și, după ce au fost îndreptați la capete, se taie în lungime astfel ca să fie bucățile de grosimea creionului. Se spală într'o apă și se usucă foarte bine cu un șervet. Se pune să se topească untura într'o cratiță mai adâncă (cam 1 kg. de untură pentru 500 gr. de cartofi curățați). Se pun cartofii în untură, la început nu prea fierbinte, se împrăștie ușor cu o lingură, ca să nu stea lipiți unii de alții. După vreo 10 minute se împinge cratița pe foc iute, să se înfierbânte untura la maximum. Se țin până ce încep să capete o culoare aurie. Se scot cu o lingură cu găuri, se pun pe o sită sau șervet să se scurgă de untură, se presară cu sare și se servesc imediat, fierbinți. Untura întrebuințată trebue să fie un amestec de untură de porc și de vacă. După ce au fost cartofii

prăjiţi, untura se strânge şi poate fi întrebuinţată la alte mâncări.

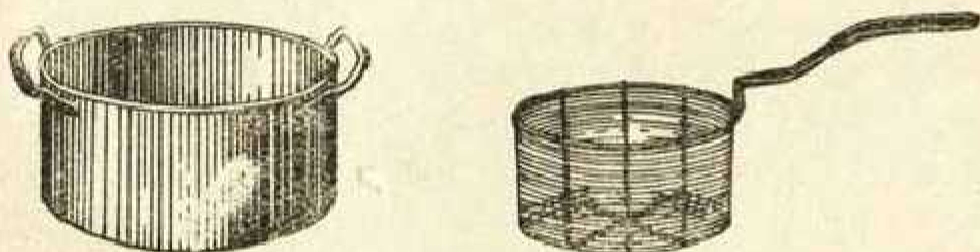
In bucătăria obişnuită se sacrifică cu greu o cantitate aşa mare de untură pentru a frige câţiva cartofi. In mod curent se încălzeşte o lingură bună de untură într'o tigae mare cu coadă. Inainte de a fi untura prea fierbinte, se pun cartofii pregătiţi şi uscaţi ca mai sus. Se lasă să se prăjească apoi la foc bun, întorcându-i din când în când uşor cu o furculiţă ca să nu se sfarme. Se prăjesc cam în jumătate de oră. Se sărează când sunt gata.

CARTOFI CHIPS.

Se curăţă cartofi de mărime potrivită, şi mai degrabă lungueţi. Se tae felii foarte subţiri, şi cât mai egale. Se spală în ape multe, până rămâne apa limpede. Se usucă bine pe un şervet. Se încinge untură multă, amestecată, jumătate de porc, şi jumătate de vacă, de la rinichi. Se dau drumul la câte puţini cartofi odată, ca să nu se răcească untura. Pe măsură ce sunt primii gata, se pun alţii în untură. Trebue să fie rumeniţi şi uscaţi. Se pune sare când sunt toţi gata. Se pot servi pe lângă o friptură, sau singuri, ca aperitiv,

CARTOFI PAI.

Se curăţă cartofii. Se taie subţiri ca chibritul şi se spală. Se pune untură destulă într'o cratiţă adâncă. Se înfierbântă, dar nu prea tare. Se pun într'un pan·r de sârmă special, car-



Cratiţă şi paner pentru ript cartofii.

tofii bine uscaţi într'o cârpă şi se scufundă în untură. Se ţin vreo 4—5 minute, se scot cu totul şi se ţin pe o farfurie. Intre timp se împinge cratiţa cu untură pe foc bun, ca să se înfierbânte la maximum. Cu 2—3 minute înainte de a servi, se dau drumul din nou cartofilor în untură, fără paner de data aceasta. Imediat capătă culoarea aurie, frumoasă. Se scot cu lingura de spumuit, se scurg pe o sită, se sărează, se servesc fierbinţi.

CARTOFI SUFLE.

Se aleg cartofi de mărime mijlocie şi de o formă cât mai egală. Se îndreaptă puţin capetele, apoi cu un cuţit foarte ascuţit se taie felii de ½ cm. grosime şi cât putem mai egale. Se spală şi se usucă perfect cu un şervet. Se pune untura să se încălzească, pentru 500 gr. de cartofi curăţaţi 1½ kg. de untură, şi anume jumătate de porc şi jumătate de vacă. Se dă drumul cartofilor în untura nu prea fierbinte, împrăştiindu-i cu o lingură, ca să nu rămâie lipiţi unuii de alţii. Aceasta trebue făcut cu multă băgare de seamă să nu lovim cartofii, căci cea mai mică zgârietură îi împiedică să crească. După 7—8 minute cartofii încep să se moaie, semn că sunt gata să crească. Se împinge cratiţa pe foc iute şi se înfierbântă untura la maximum. Unele felii încep să se umfle. Se scot pe rând cu lingura cu găuri şi se pun în panerul de sârmă special pentru prăjit cartofii. Când toate feliile sunt umflate şi scoase în paner, acesta se scufundă cu totul în untura bine încinsă şi se ţine 2—3 minute până ce toate au căpătat o culoare rumenă frumoasă şi sunt destul de uscate. Se scot, se scurg de untură şi se presară cu sare.

CARTOFI NOI.

Cartofii noi nu se curăţă de coajă, ci se rad cu cuţitul, sau, după ce au fost ţinuţi câtva timp în apă, se freacă cu un şervet aspru şi cu puţină sare. Se mai spală într'o apă, se pun într'o cratiţă cu o lingură bună de unt pentru 1 kg. de cartofi, se acopăr şi se mişcă des cratiţa, ca să nu se prindă de fund şi să se rumenească deopotrivă. Când sunt aproape gata se sărează şi se presară cu mărar tăiat mărunt. In lipsă de cartofi noi, se pot tăia din cei vechi cu un cuţit special rotund, astfel ca să aducă la formă cu cei noi. Se pregătesc la fel.

CARTOFI INĂBUŞIŢI.

Se curăţă cartofii şi se taie cu cuţitul special în formă rotundă, de mărimea cartofilor noi. Se undesc 5 minute în apă clocotită cu sare. Se scurg bine, şi se pun într'o cratiţă cu o lingură două de unt. Se dau la cuptor, acoperiţi, şi se ţin să se rumenească. Se adaugă ½ ceaşcă de zeamă de carne, şi se lasă la cuptor până zeama scade de tot. Cartofii rămân foarte fragezi înăuntru, şi rumeni pe afară.

CARTOFI CU CEAPĂ.

Se fierb cartofii cu coajă. Se curăţă, se taie felii rotunde de ½ cm. grosime. Se taie o ceapă mărunt se pune la foc cu o lingură de unt sau untură fierbinte. Când ceapa s'a muiat se adaugă cartofii, sare, şi se ţin pe foc până se înfierbântă. Se amestecă din când în când, ca să nu se prindă pe fund şi să nu se ardă ceapa.

MÂNCARE DE CARTOFI CU SLĂNINĂ.

Se taie mărunt o ceapă precum şi o bucată de praz, numai partea albă. Se trag cu o lingură de unt fără să se rumenească, împreună cu o bucată de slănină afumată de vre-o 100 gr., tăiată în mici cuburi. Se adaugă ½ kg. de cartofi cruzi, curăţaţi şi tăiaţi felii foarte subţiri. Se toarnă zeamă de carne cât să acopere bine cartofii. Se potriveşte de sare şi piper. Se dă la cuptor la foc bun, până se moaie cartofii. Inainte de a servi se adaugă o lingură de smântână.

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ.

Se spală 1 kg. de cartofi şi se pun la fiert cu apă rece. Se adaugă şi puţină sare. Se lasă să fiarbă vreo 20 de minute, până încep să se moaie. Intr'o altă cratiţă cu fundul gros, se pun să fiarbă 2—3 ceşti de lapte, se lasă să scadă aproape pe jumătate. Cartofii fierţi sunt lăsaţi puţin să se răcorească, se curăţă de coajă şi se taie felii. Se pun în laptele clocotit cu o lingură de unt şi se lasă să mai fiarbă la foc mic, vreun sfert de oră. Laptele trebue să fie bine scăzut. Se adaugă o ceaşcă bună de smântână, mişcând cratiţa, ca să cuprindă cartofii. Se mai ţine 5—6 minute la foc, se serveşte fierbinte.

CARTOFI CU ŞUNCĂ.

Se fierb cartofii cu coajă, se curăţă, se taie felii. Se rumeneşte 100 gr. de şuncă crudă, tăiată pătrăţele mici, cu o jumătate lingură de unt. Din altă jumătate lingură de unt se face un rântaş rumenit, cu un vârf de lingură de făină şi care se stinge cu o ceaşcă de zeamă de carne. Se adaugă o linguriţă bună de muştar şi sare. Se amestecă la un loc sosul, şunca rumenită şi cartofii felii. Se înfierbântă bine la foc, se serveşte cald.

CARTOFI LA GRATIN.

Se fierb cartofii, se curăţă, se taie felii şi se sărează. Se unge bine cu unt o formă de sticlă ce merge la cuptor. Se aşează un rând de cartofi, un rând de brânză rasă, un rând de felii de ouă răscoapte. Se repetă, până umplem forma. Intre rânduri se pune câte puţin unt. Deasupra se toarnă o ceaşcă de smântână, se presară parmezan sau altă brânză rasă, se dă la cuptor. Se ţine cam o jumătate de oră până se rumeneşte. Se serveşte în formă.

*

Se fierb cartofii, se curăţă, se taie felii. Se amestecă o ceaşcă de smântână cu 4 ouă, 4—5 linguri de brânză rasă şi sare. Se unge o formă bine cu unt. Se aşează cartofii în rânduri, alternând cu compoziţia de mai sus. Deasupra se presară parmezan ras şi se adaugă câteva aşchii de unt. Se ţine trei sferturi de oră la cuptor, la foc potrivit. Se serveşte în formă.

CARTOFI CU DOVLECEI LA GRATIN.

Se trag în unt câţiva cartofi curăţaţi şi tăiaţi felii. Se face acelaşi lucru cu câţiva dovlecei în floare. Se aşează într'un gratin un rând de cartofi şi unul de dovlecei. Se toarnă deasupra o ceaşcă de smântână cu puţină sare. Se presară parmezan ras. Se dă la cuptor ½ de oră la foc potrivit.

CARTOFI CU MACAROANE LA GRATIN.

Se unge cu unt o cratiţă de piatră ce merge la cuptor. Se aşează un rând de cartofi fierţi, tăiaţi felii subţiri, se presară parmezan ras. Deasupra se aşează un rând de macaroane, fierte în apă cu sare, scurse şi amestecate cu o lingură de unt şi parmezan, apoi iar un rând de cartofi şi parmezan. Se toarnă un sos de roşii cu unt, (pag. 50) potrivit din sare şi piper. Se dă la cuptor.

CARTOFI UMPLUŢI CU BRÂNZĂ.

Se curăţă de cruzi vreo 6 cartofi frumoşi, se taie în două în lat şi se scobesc înăuntru, formând ca nişte găoace cu peretele de un cm. de gros. Se taie foarte puţin din fund, ca să

poată sta în tavă. Se face o umplutură dintr'o bucată bună de brânză de vaci ,cu puţină brânză de oi, 2 ouă întregi, sare şi o jumătate lingură de făină. Se umplu cartofii cu vârf, netezindu-se cu un cuţit. Se aşează într'o cratiţă cu unt fierbinte şi se lasă puţin să se rumenească pe fund. Se pune apoi tot câte puţină zeamă de carne sau apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit vreo jumătate de oră până ce se frăgezesc. Inainte de a servi se adaugă câteva linguri de smântână.

CARTOFI UMPLUŢI IN COAJĂ.

Se aleg 10—12 cartofi tineri, netezi şi la fel de mari. Se spală şi se coc la cuptor (pag. 221). Se taie la capăt un capac, şi cu ajutorul unei linguriţe se scoate tot miezul. Se freacă repede, cât e fierbinte, cu o lingură de unt. Se adaugă pe rând 3 gălbenuşuri, o lingură de brânză rasă, sare şi 100 gr. şuncă tăiată mărunt. Se umplu cartofii la loc cu vârf, netezindu-i cu lama cuţitului. Se presară cu parmezan ras şi se stropesc cu unt topit. Se aşează pe o tavă, se dau la cuptor, se ţin vreo 20 de minute, până se rumenesc deasupra. Se aşează pe o farfurie pe şervet, se servesc imediat, fierbinţi.

*

Dacă ne displace se servim cartofii cu coaja lor neagră îi curăţim frumos de cruzi, ca să aibă exteriorul foarte neted. Se taie puţin dintr'un capăt, ca să poată sta în picioare. Se şterg cu un şervet şi se sărează. Se aşează în tavă şi se dau la cuptor. Se ţin până se coc, se rumenesc frumos şi prind coajă. De aceasta ne vom folosi pentru umplut. Se taie un capac, se scobesc cu grijă, să nu rupem această coajă mai fragilă. Din miez se face o umplutură ca mai sus sau se mai pot umple şi cu următoarea compoziţie:

Se freacă bine miezul cât e fierbinte, adăugând o lingură de unt, sare, piper. Când e frecat ca o pastă, se pun pe rând 2 gălbenuşuri de ou, o lingură de smântână, 50 de gr. de şuncă şi 4—5 ciuperci mici, fierte şi tăiate mărunt. Se umplu cartofii cu vârf, se stropesc cu unt, se aşează căpăcelul la loc, se dau câteva minute la cuptor, până se încălzesc umplutura. Se ung cu unt pe deasupra, pentru faţă.

poată sta în tavă. Se face o umplutură dintr'o bucată bună de brânză de vaci ,cu puţină brânză de oi, 2 ouă întregi, sare şi o jumătate lingură de făină. Se umplu cartofii cu vârf, netezindu-se cu un cuţit. Se aşează într'o cratiţă cu unt fierbinte şi se lasă puţin să se rumenească pe fund. Se pune apoi tot câte puţină zeamă de carne sau apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit vreo jumătate de oră până ce se frăgezesc. Inainte de a servi se adaugă câteva linguri de smântână.

CARTOFI UMPLUŢI IN COAJĂ.

Se aleg 10—12 cartofi tineri, netezi şi la fel de mari. Se spală şi se coc la cuptor (pag. 221). Se taie la capăt un capac, şi cu ajutorul unei linguriţe se scoate tot miezul. Se freacă repede, cât e fierbinte, cu o lingură de unt. Se adaugă pe rând 3 gălbenuşuri, o lingură de brânză rasă, sare şi 100 gr. şuncă tăiată mărunt. Se umplu cartofii la loc cu vârf, netezindu-i cu lama cuţitului. Se presară cu parmezan ras şi se stropesc cu unt topit. Se aşează pe o tavă, se dau la cuptor, se ţin vreo 20 de minute, până se rumenesc deasupra. Se aşează pe o farfurie pe şervet, se servesc imediat, fierbinţi.

*

Dacă ne displace se servim cartofii cu coaja lor neagră îi curăţim frumos de cruzi, ca să aibă exteriorul foarte neted. Se taie puţin dintr'un capăt, ca să poată sta în picioare. Se şterg cu un şervet şi se sărează. Se aşează în tavă şi se dau la cuptor. Se ţin până se coc, se rumenesc frumos şi prind coajă. De aceasta ne vom folosi pentru umplut. Se taie un capac, se scobesc cu grijă, să nu rupem această coajă mai fragilă. Din miez se face o umplutură ca mai sus sau se mai pot umple şi cu următoarea compoziţie:

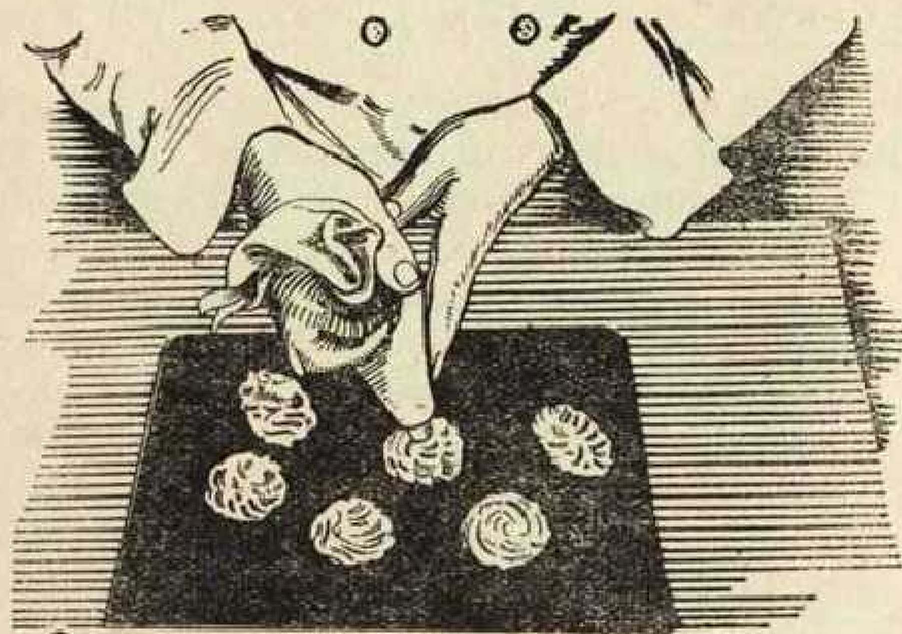
Se freacă bine miezul cât e fierbinte, adăugând o lingură de unt, sare, piper. Când e frecat ca o pastă, se pun pe rând 2 gălbenuşuri de ou, o lingură de smântână, 50 de gr. de şuncă şi 4—5 ciuperci mici, fierte şi tăiate mărunt. Se umplu cartofii cu vârf, se stropesc cu unt, se aşează căpăcelul la loc, se dau câteva minute la cuptor, până se încălzesc umplutura. Se ung cu unt pe deasupra, pentru faţă.

PIURE DE CARTOFI.

Se curăță cartofii, se taie în sferturi și se pun la fiert într'o cratiță cu apă cât să le cuprindă, și puțină sare. Se fierb repede, se scurg de apă și se trec cât sunt fierbinți printr'o sită. Se bat bine în cratița în care au fiert, cu o lingură de unt. Când au devenit albi și spumoși ca o cremă, se adaugă laptele fierbinte, câte puțin odată, cam o ceașcă la 1 kg. de cartofi. Se mai bat apoi pe foc. ca să se înfierbânte, fără însă să se rumenească pe fund, sau să fiarbă. Se potrivește de sare. Se servește imediat, cu cât așteaptă, cu atât e mai puțin gustoasă. Se poate face piureaua și fără să trecem cartofii prin sită, și anume cum au fiert îi scurgem și pe marginea mașinei îi sfărâmăm bine cu o lingură de lemn. Se adaugă untul și se mai bat repede, până nu rămâne nici un cocoloș. Se procedează apoi ca mai sus.

PIURE DE CARTOFI PENTRU GARNITURI.

Se fierb cartofii curățați, ca mai sus și se trec prin sită. Se adaugă la ½ kg. de cartofi curățați cam o lingură de unt proaspăt. Se bat pe marginea mașinei, până ce au cuprins tot untul. Se dă deoparte, și se adaugă 2 ouă puse pe rând. Cu



această compoziție se umple cornetul special de pânză, și se toarnă fie pe tavă mici movilițe, (vezi fig.) ce se coc la cuptor, fie de jur împrejur, într'un gratin cu alte legume, ce se dă la cuptor câteva minute să se rumenească.

BUDINCĂ DE CARTOFI.

Se coc în cuptor 6 cartofi mari. Se rup în două şi cu o linguriţă se scoate tot miezul. Se freacă cât sunt fierbinţi, cu puţin unt. Se adaugă pe rând 5 gălbenuşuri de ou, 2 linguri de parmezan şi 2 linguri de pesmet muiat cu puţin lapte. Se amestecă bine, se potriveşte de sare şi se pune într'o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Se coace la cuptor sau se fierbe la bain-marie cam $^3/_4$ de oră. Dacă dorim, se poate adăuga în compoziţie şi puţină şuncă sau limbă afumată tăiată mărunt. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de smântână sau sos de roşii.

*

Se curăţă 6 cartofi mari, se fierb, se scurg şi se trec prin sită, sau se sfarmă cu lingura. Se freacă 100 gr. de unt proaspăt şi se amestecă cu cartofii sfărmaţi. Se adaugă pe rând 5 gălbenuşuri, o ceaşcă de smântână, 2—3 linguri de parmezan ras, 2 linguri de făină, sare, puţin piper şi la urmă albuşul bătut spumă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziţia, se dă la cuptor trei sferturi de oră. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de smântână sau de ciuperci.

SUFLÉ DE CARTOFI.

Se pun să se coacă la cuptor 3—4 cartofi mari (cam 600 gr.). Se rup în două şi cu o linguriţă se scoate miezul. Se freacă cât e fierbinte cu o lingură de lemn. Se adaugă sare, piper, 50 gr. de unt proaspăt. Se amestecă mereu pe marginea maşinei; se dă deoparte, se adaugă o ceaşcă de smântână nu prea plină şi pe rând 4 gălbenuşuri. Se poate pune, dacă dorim, şi puţină şuncă tăiată mărunt. La urmă, când e aproape să punem compoziţia la cuptor, se adaugă şi 6 albuşuri bătute spumă. Se unge o formă cu unt, se pune compoziţia, se netezeşte cu un cuţit, dându-i forma puţin bombată, se stropeşte cu puţin unt. Se dă la cuptor 25 de minute, la foc potrivit. Se serveşte în formă.

CROCHETE DE CARTOFI.

Din $^1/_2$ kilogram de cartofi se face piureaua ca mai sus, la care se adaugă 2—3 gălbenuşuri. După ce s'a răcorit se răs-

toarnă pasta pe fund, se împarte în bucăţi de mărime egală, şi din fiecare bucată facem mici crochete, de grosimea cârnaţilor obişnuiţi şi lungi cât degetul. Se dau prin făină, apoi în ou bătut cu puţin untdelemn şi, în sfârşit, în pesmete. Se prăjesc în untură fierbinte. Se servesc cu orice legume.

CROCHETE DE CARTOFI CU OUĂ RĂSCOAPTE.

Se fierb 4 cartofi mari, se curăţă, şi se trec prin maşină împreună cu 4 ouă răscoapte. Se adaugă un ou crud, sare, piper, şi verdeaţă tocată. Se urmează apoi întocmai ca mai sus.

GOGOŞI DE CARTOFI.

Se pregăteşte o piurea de cartofi pentru garnitură (pag. 227). Deasemenea se pregăteşte un aluat pripit fără zahăr (pag. 310) aşa fel ca să fie cantităţi aproape egale de piure şi de aluat, se amestecă împreună adăugând puţină brânză rasă, şi sare, Se ia din compoziţie cu o linguriţă, şi se pun gogoşile în untură multă fierbinte să se rumenească. Se servesc pe lângă friptură.

FRIGANELE DE CARTOFI.

Se curăţă cartofii cruzi, şi se rad pe o răzătoare, cu găuri mai mari. Se scurg în mână, se adaugă sare, piper, şi puţin pătrunjel verde tocat. Deoparte se face un aluat de clătite (pag. 307) din 2 ouă, pentru ½ kgr. de cartofi curăţaţi. Se amestecă cu cartofii. Se ia din compoziţie cu linguriţa şi se toarnă în untura fierbinte. Se rumenesc vreo 10 minute, pe o parte şi pe alta.

CHIFTELE DE CARTOFI CU BRÂNZĂ.

Se fierb 3—4 cartofi frumoşi, se curăţă şi se trec prin sită sau prin maşina de tocat carne. Se amestecă cu 2 gălbenuşuri, un ou întreg, bătut ca pentru omletă şi o lingură de parmezan ras. Cu această pastă se face un cârnat gros, care se taie felii de un deget de groase. Aceste felii se trec prin făină şi se prăejsc pe amândouă părţile în unt fierbinte.

CHIFTELE DE CARTOFI DE POST.

Se fierb 3—4 cartofi mari, se curăţă şi se dau prin maşina de tocat carne. Se amestecă cu o lingură de făină, se pune sare şi se frământă bine. Se fac chiftele ca mai sus, se prăjesc în untdelemn fierbinte.

IAHNIE DE CARTOFI.

Se curăţă ¾ kg. de cartofi şi se taie în lung, în sferturi. Deoparte se trag în untdelemn 2 cepe tăiate mărunt şi când sunt îngălbenite, se pun cartofii. Se toarnă o ceaşcă de apă în care am pus o lingură de bulion, se pune sare, piper şi o jumătate frunză de dafin. Se lasă să fiarbă înăbuşit. Dacă mai trebue, se adaugă puţină apă. Se pot pune şi câteva roşii tăiate în două şi fără seminţe. La urmă se adaugă puţin pătrunjel sau mărar tocat. Se lasă să se răcorească înainte de a servi.

URZICI DE POST.

Nu sunt bune decât urzicele foarte tinere, ieşite la începutul primăverii. Se aleg frunzele, se spală în mai multe ape, şi anume, nu se scurge apa din vasul din care se găsesc urzicele, ci se scot cu o lingură găurită sau cu mâna urzicele în alt vas cu apă, astfel ca tot nisipul şi pământul de pe ele să rămână în fundul vasului. Se repetă această operaţie de câteva ori, până sunt urzicele foarte curate. Se pun la foc, cu apă fierbinte şi sare. Se ţine să fiarbă descoperit. Când sunt gata, se scurg, se trec prin sită, sau se toacă pe un fund de lemn. Se pun iarăşi la foc, se amestecă cu puţină făină — o jumătate de lingură la 1 kg. de urzici — şi se bat bine pe maşină până ce cresc. Se servescc fierbinţi, cu hrean ras, ceapă prăjită în untdelemn şi mămăligă.

PILAF DE URZICI.

Se aleg şi se spală ½ kg. urzici ca mai sus. Se pun la fiert. Se prăjeşte o ceapă tăiată mărunt cu untdelemn în care se trage şi o ceaşcă de orez. Se scurg urzicile, se toacă, dar nu prea mărunt, se aşează în cratiţă cu orezul, se toarnă 2 ceşti de apă în care au fiert urzicile, se potriveşte de sare, se

dă la cuptor 20—30 de minute. Orezul e fiert, când îl luăm între degete și se sfarmă ușor, dar trebue să rămână întreg, fir de fir. Se servește rece.

PILAF DE URZICI CU ARPACAȘ.

Se face la fel cu pilaful de orez, doar că arpacașul trebue muiat în apă de cu seară, ca să fiarbă mai ușor.

SPANAC ENGLEZESC.

Se alege spanacul și se spală în mai multe ape, ca și urzicile. Se aruncă în apă clocotită cu sare și se lasă să fiarbă descoperit. Când e gata, se scurge foarte bine de apă, se pune puțin unt proaspăt și se servește imediat, ca garnitură pe lângă o friptură sau cu crochete, friganele, etc.

PIURE DE SPANAC.

Se alege, se spală și se pune 1 kg. de spanac la fiert. Se scurge, se toacă fin pe un fund de lemn. Se taie mărunt o ceapă și se trage cu o lingură de unt. Se pune spanacul și se presară o jumătate lingură de făină. Când aceasta e bine amestecată, se toarnă o ceașcă de apă în care a fiert spanacul (sau o ceașcă de lapte, ori de zeamă de carne fără grăsime). Se ține pe mașină amestecând mereu, până spanacul e fiert și e destul de gros.



*

Se fierbe spanacul și se toacă. Se pune pe foc cu o jumătate lingură de unt, amestecând mereu, până iese toată umezeala din el. Deoparte se trage o jumătate lingură de unt cu tot atâta făină. Se stinge cu o ceașcă sau două de apă în care a fiert spanacul. Se lasă să dea câteva clocote, până obținem un sos gros ca o smântână. Se amestecă cu spanacul și se lasă să mai fiarbă puțin amestecând ca să nu se prindă pe fund. In loc de rântașul de făină, se poate amesteca spanacul cu o ceașcă bună de smântână în care s'a pus un praf de făină. Se servește cu ochiuri, crochete, friganele.

SPANAC LA GRATIN.

Se pregăteşte spanacul cu smântână ca mai sus, adăugând 2 linguri de brânză rasă şi puţin unt proaspăt. Se prăjesc câteva felii de pâine în unt. Se unge cu unt o formă de sticlă ce merge la foc. Se aşează feliile de pâine la fund, se toarnă spanacul deasupra, se presară cu o lingură de pesmet fin, amestecat cu o lingură de parmezan ras. Se dă la cuptor, dar se aşează pe un grătar, ca să nu înceapă spanacul să fiarbă, ci numai să se gratineze deasupra. Se serveşte în formă.

SPANAC CU CIUPERCI LA GRATIN.

Se alege, şi se spală în multe ape 1 kgr. de spanac. Se undeşte în apă clocotită, cu sare. Se scurge, apăsând ca să iasă toată apa, şi se pune într'o cratiţă cu o lingură bună de unt.

Deoparte se înăbuşe în unt 150 gr. de ciuperci, curăţate şi tăiate felii. Se amestecă spanacul cu ciupercile, se adaugă 100 gr. de şvaiţer ras şi o lingură de unt. Se aşează într'un gratin de piatră, se presară şvaiţer şi puţin unt, se dă câteva minute să se gratineze.

BUDINCĂ PICANTĂ DE SPANAC.

Se fierbe 1 kg. de spanac şi se toacă. Deoparte se fierb 2 linguri de bulion de roşii cu o lingură de oţet, un fir de usturoiu, o jumătate de frunză de dafin, câteva cuişoare, o jumătate de ceapă, sare, piper şi un praf de zahăr. Se face un sos destul de scăzut, se trece prin sită, se amestecă cu spanacul, se lasă să dea câteva clocote. Se adaugă 4—5 linguri de brânză rasă şi tot atâta pesmet şi 3—4 ouă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziţia şi se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă. Se serveşte cu sos picant de roşii (pag. 50).

SUFLÉ DE SPANAC.

Se fierbe spanacul şi se toacă. Trebue să avem 3 linguri bune de spanac. Se înfierbântă într'o cratiţă o jumătate de lingură de unt, se adaugă tot atâta făină. Când aceasta e îngălbenită, se pune spanacul, se ţine câteva minute pe foc. Se

dă deoparte, se adaugă câte puţin o jumătate ceaşcă de smântână. Se pune iar pe foc, amestecând mereu, până e spanacul scăzut. Se dă deoparte, se amestecă cu 2 linguri de brânză rasă, de preferinţă şvaiţer, şi 2 linguri de şuncă tăiată mărunt. Se potriveşte de sare. Când începe să se răcorească, se adaugă 3 gălbenuşuri puse pe rând şi la urmă 4 albuşuri bătute spumă. Se unge o formă bine cu unt şi se toarnă compoziţia. Se stropeşte cu unt, se presară parmezan ras şi se dă la cuptor. Se ţine o jumătate de oră la foc bun, până creşte frumos. Se serveşte în formă,

ŞTEVIE.

Se pregăteşte întocmai ca spanacul.

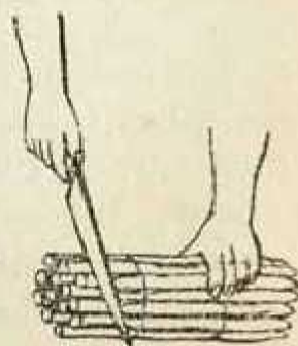
MĂCRIŞ CU OU.



Se curăţă şi se spală 1 kg. de măcriş întocmai ca urzicele. Se scurge, şi se pune să se înăbuşe într'o cratiţă cu 2 linguri de unt, dacă e tânăr. Dacă e mai bătrân, întâi se undeşte în apă clocotită cu sare, se scurge pe o sită, şi apoi se pune într'o cratiţă cu unt. Se ţine pe foc vre-o jumătate de oră, se potriveşte de sare. Când e gata se dă deoparte, se adaugă puţin unt proaspăt. Se ţine la cald. Se bat într'un castron 2 linguri de smântână, cu 2 gălbenuşuri. Se amestecă cu măcrişul, se înfierbântă împreună, fără să se mai lase să fiarbă. Se serveşte cu ouă răscoapte tăiate în sferturi.

SPARANGHEL FIERT.

Se alege sparanghel foarte proaspăt. Se curăţă de partea fibroasă şi se spală în mai multe ape. Se leagă câte 8—10 fire într'un mănunchiu şi se taie apoi toate de aceiaşi lungime (fig.). Se pune apă la fiert, cu sare, şi când aceasta clocoteşte, se dă drumul legăturilor de sparanghel. Trebue să fie apă destulă, ca să le cuprindă bine. Din momentul când dau în clocot, se ţin la foc cam o jumătate de oră. Trebue să fiarbă potolit. Se scurg, se taie aţele şi se



așează pe un șervet, pe farfurie. Se servesc cu: sos olandez, sos tartar, maioneză, sau cu unt topit și pesmet prăjit.

SPARANGHEL LA GRATIN.

Se fierbe sparanghelul ca mai sus. Se scurge bine de apă și se taie partea fragedă în bucățele de 4—5 cm. lungime. Se face un sos Bechamel (pag. 53), care se amestecă cu puțin parmezan ras. Se unge bine cu unt o formă de piatră. Se așează un rând de sparanghel, deasupra câteva linguri de sos și repetăm această operație până am așezat tot sparanghelul în formă. Deasupra se presară pesmet amestecat cu parmezan ras, și se stropește cu puțin unt topit. Se ține la cuptor o jumătate de oră.

CHIFTELE DE SPARANGHEL LA GRATIN.

Pentru chiftele e de preferat sparanghelul cu firul verde și subțire. Se curăță și se fierbe întocmai ca celălalt și se scurge bine de apă. Se trece prin mașina de tocat carne. Se adaugă — la 1 kg. de sparanghel necurățat — 2 linguri pline de făină, 2—3 linguri de brânză rasă, o lingură de unt, 4 ouă întregi, sare. Se amestecă totul împreună. Se face o pastă ca smântâna groasă. Se ia cu lingura din compoziție și se dă drumul într'o tigaie cu untură fierbinte. Aceste chiftele, se rumenesc, pe o parte și pe alta. Se așează într'o formă care merge la foc. Se toarnă deasupra o ceașcă de smântână amestecată cu un praf de făină, se presară parmezan ras. Se dă o jumătate oră la cuptor.

DOVLECEI CU SMÂNTÂNĂ.

Se rad dovleceii de coajă. Când sunt mici, în floare, se lasă întregi, altfel se taie potrivit, în lung. Se pune în apă fierbinte, sărată, să dea vreo două clocote. Când încep să se moaie, se scurg bine de apă, se pune unt și se lasă puțin înăbușiți. Se adaugă apoi smântână amestecată cu un praf de făină. Se dă la cuptor, la foc mic. Dovleceii trebue să fie fierți, dar nu sfărmați.

MÂNCARE DE DOVLECEI.



Se curăță dovleceii ca mai sus. Se înăbușe într'o cratiță cu puțin unt. Se face un sos din ceapă tăiată mărunt și îngălbenită în unt, un praf de făină, o lingură de bulion, puțină zeamă de carne. Se toarnă pestte dovlecei, se țin până sunt fierți, dar nu sfărmați. Inainte de a servi se adaugă puțin pătrunjel tocat.

CHIFTELE DE DOVLECEI.

Se fierb 2—3 dovlecei și se scurg bine. (Se țin la scurs cel puțin ½ de oră, ca să lase apa din ei). Se toacă, se amestecă cu un ou, o lingură, două de făină, piper, sare, verdeață. Se toarnă cu lingura într'o tigae cu untură (sau untdelemn) fierbinte. Se prăjesc pe o parte și pe alta și se servesc cu salată.

DOVLECEI PRĂJIȚI.

Se rad dovleceii de coajă și se taie fie în lung, fie rotund în felii de o jumătate centimetru grosime. *Să nu se săreze înainte de a fi puși la prăjit.* Se înfierbântă untura. Pentru ca dovleceii să fie frumos rumeniți trebue să avem mai multă untură în cratiță. Se dau dovleceii în făină, se moaie în lapte și iarăși se mai dau în făină. Se pun să se rumenească, pe o parte și pe alta. Când sunt gata, se scot pe o sită sau pe un șervet curat. Trebue serviți imediat. Când așteaptă, se moaie crusta de deasupra. Se sărează la masă.

DOVLECEI PANÉ.

Se pregătesc dovleceii întocmai ca cei pentru prăjit. Se dau prin făină, ou, și pesmet. Se rumenesc în untură multă, fierbinte. Se servesc îndată ce sunt gata. Se sărează la masă.

DOVLECEI UMPLUȚI.

Se aleg dovlecei de mărime potrivită. Se taie în patru și anume întâiu în lat, apoi fiecare bucată e tăiată în două în

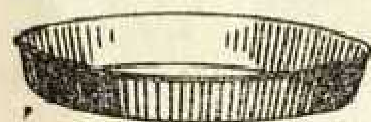
lungime. Se undesc în apă clocotită cu sare. Se scot, se scurg, iar când s'au răcorit, fiecare sfert e scobit înăuntru.

Deoparte se face un sos gros dintr'o lingură rasă de unt și o lingură plină de făină care se stinge cu apă sau cu lapte, amestecând mereu să nu se facă cocoloși, până se îngroașă bine și se desface de pe cratiță. Se dă deoparte să se răcorească și apoi se adaugă 2 linguri de parmezan ras sau altă brânză, puțină sare și pe rând 2 gălbenușuri și cele 2 albușuri făcute spumă. Cu această compoziție se umplu sferturile de dovlecei, se așează unele lângă altele într'o tavă unsă cu unt, se presară deasupra șvaițer sau parmezan ras, se dă la cuptor, se țin până se rumenesc. Se scot și se așează pe farfurie.

DOVLECEI LA GRATIN.

Se pregătesc dovleceii ca cei cu smântână, se așează într'o formă de sticlă ce merge la foc, se presară parmezan ras, se dau 20 de minute la cuptor să se rumenească. Se servesc în formă.

SUFLÉ DE DOVLECEI.



Se rad, se taie în bucăți potrivite și se undesc cu apă clocotită și sare. Se scurg, se așează într'un gratin cu unt. Se țin puțin pe foc până iese toată umezeala din ei. Se face deoparte o compoziție ca pentru suflé de fasole (vezi mai jos). Se toarnă deasupra, se presară parmezan ras. Se dă trei sferturi de oră la cuptor, la foc bun, până crește. Se servește în formă.

PILAF CU DOVLECEI DE POST.

Se rad dovleceii, se taie și se rumenesc cu puțin untdelemn. Se pregătește orezul ca pentru pilaful de urzici (pag. 230). Se așează într'o cratiță orezul și dovleceii, cu untdelemnul în care i-am tras, se adaugă apă, 2 cești la o ceașcă de orez. Se potrivește de sare. Se acopere, se lasă să fiarbă la cuptor, la foc mic, vre-o jumătate de oră. E gata când firul de orez se strivește ușor între degete. Se servește cu sos de roșii pregătit dintr'o lingură sau două de bulion, fiert cu o linguriță de untdelemn, sare, o bucățică de zahăr și un praf de făină.

Orezul poate fi înlocuit cu arpacaş, care trebue muiat de cu seară, ca să fiarbă mai uşor.

FASOLE VERDE CU UNT PROASPĂT.

Se curăţă fasolea, rupând-o la capete. Se spală şi se pune la fiert în apă clocotită cu un praf de sare. Se ţine să fiarbă descoperită, la foc potrivit. Se scurge, se adaugă puţin unt proaspăt, mişcând cratiţa, ca să o cuprindă untul. Se potriveşte de sare şi se serveşte fără să se mai ţină pe foc.

FASOLE CU SMÂNTÂNĂ.

Se curăţă fasolea şi se fierbe cu apă clocotită. Se scurge şi se pregăteşte întocmai ca dovleceii cu smântână (pag. 234).

SUFLÉ DE FASOLE.

Se fierbe fasolea cu apă clocotită şi puţină sare. Se scurge, se aşează cu unt într'o formă de piatră ce merge la cuptor şi se ţine la foc până iese umezeala din fasole. Deoparte se trag 2 linguri nu prea pline de făină în 2 linguri de unt topit, fierbinte. Se amestecă, fără să se rumenească deloc, şi se stinge cu lapte sau apă. Se lasă să fiarbă până se îngroaşă bine şi se desface de pe cratiţă. Se dă deoparte. Când compoziţia e puţin răcorită, se pun 2 linguri de şvaiţer sau parmezan ras şi 3 gălbenuşuri puse pe rând. Se potriveşte de sare. La urmă se adaugă cele 3 albuşuri spumă. Se toarnă compoziţia peste fasole, se stropeşte cu unt, se presară parmezan ras, se dă la cuptor trei sferturi de oră. Se serveşte când e crescută frumos.

FASOLE BOABE, FIARTĂ.

Se alege ½ kg. de fasole boabe. Se ţin, înainte de a le pune la fiert, 2 ore în apă călduţă. Se scurg şi se pun într'o oală cu apă rece, care să le cuprindă bine. Se pun pe foc mic, să înceapă cu încetul să fiarbă. Cum dau în clocot, se dau deoparte, să se mai răcorească, se scurg şi se pun iarăşi la foc potrivit, cu altă apă fierbinte. Se adaugă o ceapă, un morcov şi un pătrunjel întreg, sare, o frunză de dafin. Se ţine să fiarbă vreo oră şi jumătate, dar pe foc mic. Numai astfel vor rămâne boabele întregi. Se servesc calde sau reci, cu murături. Când se aşează în castron sau farfurie, se scoate zarzavatul şi frunza de dafin.

MÂNCARE DE FASOLE BOABE CU SLĂNINĂ.

Se alege ½ kg. de fasole cu bobul mare. Se ţine, înainte de a le pune la fiert, 2 ore în apă abia călduţă. Se scurg şi se pun într'o oală cu apă rece, care să le acopere de un deget. Se pun pe foc mic, să înceapă cu încetul să fiarbă. Cum dau în clocot, se dau deoparte să se mai răcorească, se scurg şi se pun iar la foc potrivit cu apă fierbinte, în aceiaşi cantitate cu aceia vărsată. Se adaugă un pahar de vin roşu. Se lasă să fiarbă la foc potrivit, se spumueşte. Se trage deoparte în untură o ceapă tăiată mărunt şi se pune în oală, după ce fasolea a început să ffiarbă, împreună cu 100 grame de slănină afumată tăiată mărunt, o lingură de bulion, sare, un fir de pătrunjel, o frunză de dafin. Fasolea trebue să fiarbă cam o oră şi ¼ — o oră ½. Dacă scade prea tare în timpul fiertului se mai adaugă puţină apă clocotită. Când se aşează în farfurie, se scoate firul de pătrunjel şi frunza de dafin. Se serveşte cu şuncă sau slănină fiartă, fierbinte.

IAHNIE DE FASOLE.

Se alege fasolea şi se fierbe după cum am arătat mai sus. Se trag deoparte, în untdelemn, 2 cepe tăiate mărunt şi când fasolea e fiartă, se amestecă cu aceasta, se mai adaugă 2—3 linguri de bulion, o frunză de dafin, un fir de pătrunjel verde, sare. Se ţin să dea câteva clocote împreună. Nu trebue lăsată să scadă prea tare; se serveşte răcorită.

FASOLE BĂTUTĂ.

Se alege fasolea boabe şi se fierbe ca la pag. 237. Dacă e proaspătă de tot, nu trebue ţinută în apă mai înainte. Se trece prin sită cât e fierbinte şi se bate bine la foc până creşte. Se serveşte cu ceapă prăjită în untdelemn, sau cu mujdeiu de usturoiu. Dacă nu e de post, se poate adăuga, după ce s'a bătut, o lingură sau două de smântână.

PIURE DE FASOLE CU ROŞII.

Se fierbe după cum am arătat ½ kg. de fasole boabe. Deoparte se rumeneşte o ceapă tăiată mărunt cu o lingură de unt. Se presară un vârf de lingură de făină, se mai adaugă

2—3 linguri de bulion de roşii, un păhărel mic de vin alb, un căţel de usturoiu, sare. Când sosul e scăzut, se amestecă cu fasolea, se lasă să mai fiarbă împreună un sfert de oră şi se trece prin sită, cât e fierbinte. Se mai ţine puţin la foc, amestecând până e destul de scăzută.

MAZĂRE VERDE INĂBUŞITĂ.

Mazărea pentru gătit trebue să fie proaspătă; altfel nu e gustoasă. Se alege 1 kg. de mazăre şi se pune la foc cu o lingură de unt. Se acopere, se ţine să fiarbă înăbuşit, la foc mic. Se pune din când în când câte o lingură de apă. Se adaugă sare, o linguriţă de zahăr. Se serveşte cu friganele sau crochete.

MAZĂRE VERDE ENGLEZEASCĂ.

Se alege mazărea, se pune la fiert cu apă multă clocotită, şi un praf de sare. Se pun şi 2—3 frunze de mintă. Trebuie să fiarbă vreo jumătate de oră, dar nu la foc mare. Când e gata, se scurge, se lasă o clipă pe maşină, ca să nu mai aibă deloc apă. Se pune sare, o linguriţă de zahăr şi înainte de a da la masă se adaugă unt proaspăt.

MAZĂRE VERDE GĂTITĂ FRANŢUZEŞTE.

Se alege 1 kg. de mazăre se pune într'o cratiţă cu o căpăţână de salată verde, tânără, tăiată în patru, 10—12 fire de arpagic curăţat, 3 linguriţe de zahăr, o lingură de unt, sare şi o jumătate pahar de apă. Se pune cratiţa acoperită să fiarbă la foc bun. Din când în când se mişcă cratiţa, ca să nu se prindă. Se ţine vreo 40 de minute. Când e gata, se mai adaugă puţin unt proaspăt. Se serveşte cu friganele sau pe lângă o friptură.

MAZĂRE VERDE CU SLĂNINĂ.

Se alege 1 kg. de mazăre verde, boabe. Se trage cu puţin unt vreo 10—12 fire de arpagic şi 150 gr. de slănină fiartă, tăiată în mici cuburi. Când sunt puţin rumenite, se pune şi mazărea. Intre timp se face un rântaş din jumătate lingură de unt cu tot atâta făină. Se stinge cu o ceaşcă de apă. Se toarnă

sosul peste mazăre, se lasă să fiarbă vreo jumătate de oră. Se potriveşte de sare, se serveşte cu crochete.

SUFLÉ DE MAZĂRE.

Se pregăteşte întocmai ca cea de fasole (pag. 237).

MAZĂRE VERDE PĂSTĂI.

Se pregăteşte ca şi mazărea verde boabe.

MAZĂRE BĂTUTĂ.

Se alege ½ kg. de mazăre uscată. Se spală şi se lasă să stea 2 ore în apă călduţă. Se scurge şi se pune la foc cu apă rece, nu prea multă, ci atâta cât să o cuprindă. Dacă trebue, se mai adaugă câte puţină apă clocotită în timpul fiertului. Se pune pe foc mic, să înceapă să fiarbă cu încetul, şi se ţine vreo două ore. Se adaugă dela început o ceapă, un morcov şi un cartof. Când mazărea e bine fiartă şi mai ales foarte scăzută se scoate morcovul şi se trece, cât e fierbinte, prin sită; se pune iarăşi într'o oală şi se bate pe marginea maşinei, până creşte şi se face spumoasă. Se serveşte cu ulei de cânepă, cu ceapă prăjită în untdelemn sau mujdeiu de usturoiu.

BOB VERDE.

Se curăţă bobul, se spală şi se pune să fiarbă, cu apă sărată, vreo 10 minute. Intr'o tigae se rumenesc 2—3 cepe tăiate mărunt, cu unt sau untură. Dacă dorim, se adaugă şi puţină slănină tăiată în cuburi. Se presară făină şi se stinge cu o ceaşcă de apă sau zeamă de carne. Se scurge bobul de apă şi se pune în sos să fiarbă vreo jumătate de oră. Se potriveşte de sare, se serveşte cu friganele.

BOB BĂTUT.

Se alege, se ţine în apă călduţă câteva ore, se curăţă de hoaspe, care sunt foarte indigeste şi se pregăteşte apoi întocmai ca şi mazărea bătută.

LINTE FIARTĂ.

Se alege lintea cu grijă, fir de fir, ca să nu aibă pietricele prin ea. Se ține vreo două ore în apă călduță. Se pune la fiert cu apă rece, cu o ceapă, un morcov, un pătrunjel. Trebue să înceapă cu încetul să fiarbă și se ține cam două ore. Se potrivește de sare. Când e gata, se scurge și se adaugă o bucată bună de unt proaspăt. Untul trebue să fie tăiat în bucăți mici, ca să se topească repede. Se amestecă, se servește fierbinte, cu friganele sau pe lângă vânat.

LINTE CU SLĂNINĂ.

Se alege, se fierbe, se pregătește întocmai ca fasolea cu slănină (pag. 238). Nu se pune vin în mâncare.

LINTE BĂTUTĂ.

Se pune lintea la fiert, întocmai ca mai sus. Se scurge, se trece prin sită cât e fierbinte. Se pune iarăși în cratiță și se bate pe mașină, până se face spumoasă. Se mai adaugă câte puțin din apa în care a fiert, ca să nu fie prea groasă. Se servește cu ceapă prăjită în untdelemn. Când nu e de post, se adaugă la fiert câteva felii de slănină afumată, tăiată mărunt, și înainte de a servi, se amestecă cu puțin unt proaspăt.

CHIFTELE DE LINTE.

Se fierbe lintea după cum am arătat mai sus. Se scurge bine. Se trece prin mașină, adăugând la ¼ kg. de linte o felie mai groasă de pâine, muiată în apă și stoarsă bine, puțină ceapă prăjită în untură, un ou, sare, piper. Se fac cu mâna chiftele care se dau prin făină, și se prăjesc în untură. Sunt gustoase și pot fi servite în locul chiftelelor de carne, în lipsa acesteia.

ROȘII UMPLUTE CU OREZ.

Se aleg 7—8 roșii netede, rotunde și potrivit de mari. Se spală. Se taie un căpăcel în partea unde a fost codița, se scoate miezul cu semințele cu grijă, ca să nu spargem roșiile și se pun cu gura în jos, ca să se scurgă. Deoparte se trag 2—3 cepe tăiate mărunt, în untdelemn. Se adaugă orezul, și când începe să se îngălbenească, se stinge cu apă. Se ține câteva minute

pe foc să înflorească (începe să se umfle). Se dă deoparte, se adaugă verdeață tocată mărunt și sare. Se umplu roșiile. Se așează într'o cratiță cu un sos făcut din o lingură de untdelemn în care am tras o ceapă tocată, puțin bulion de roșii, un praf de făină, sare, piper. Se dă la cuptor să fiarbă puțin, la foc potrivit. Roșiile trebue să rămâie întregi, frumoase.

Tot atât de gustoase sunt și roșiile umplute cu arpacaș. Se fac la fel, doar că arpacașul trebue muiat în apă de cu seară, ca să fiarbă mai repede.

ROȘII UMPLUTE CU FRANZELĂ.

Se aleg roșii frumoase, se taie în două, și se scot semințele. Se sărează și se așează într'o farfurie ce merge la cuptor. Deoparte se toacă o bucată de miez de pâine cu 2 roșii curățate de pieliță și fără sâmburi, puțină verdeață, sare, piper, și un cățel de usturoiu. Se umplu jumătățile de roșii, se presară pesmet, se stropesc cu puțin untdelemn și se dau la cuptor, după ce s'a pus untdelemn și în farfurie.

ROȘII UMPLUTE CU CIUPERCI.

Se pregătesc vreo 8 roșii ca mai sus. Se lasă să se scurgă. Se trag în untdelemn înfierbântat 3—4 cepe tocate mărunt. Se spală 250 gr. de ciuperci, și după ce se îndepărtează vârful cozii, se toacă mărunt, fără să le mai curățim de pieliță. Se pun în untdelemnul cu ceapă, se adaugă sare, piper. Se amestecă și când încep ciupercile să se moaie, se adaugă o ceașcă de zeamă de carne, o lingură de bulion de ardei, un cățel de usturoi sfărâmat și o lingură bună de pesmet. Se amestecă pe foc până devine compoziția destul de groasă. Se umplu roșiile cu ea, se presară pesmet și se stropește cu puțin untdelemn. Se pun la cuptor cu o lingură de untdelemn și puțin bulion de roșii, subțiat. Se servesc reci. In loc de untdelemn, putem să le pregătim cu unt, dar se servesc calde.

*

Se aleg 6 roșii frumoase și tari. Se opăresc, se curăță de coajă și se scot semințele. Intre timp se curăță 400 gr. de ciuperci, se taie mărunt, se stropesc cu lămâie, și se pun într'o cratiță cu o lingură de unt, la foc bun. Se țin până scade toată apa ce-o lasă, și ele încep să se rumenească. Se dau deoparte, se amestecă cu o lingură de bulion de roșii și un găl-

benuş. Se potriveşte de sare şi piper. Se umplu roşiile se presară pesmet fin, se pune deasupra câte o bucăţică de unt. Se dau câteva minute la cuptor, se servesc fierbinţi.

ROŞII CU SARDELE.

Se aleg 5—6 roşii rotunde, se spală, se taie în două în lăţime, astfel ca să avem din fiecare 2 jumătăţi pentru umplut. Se scobesc, şi se pun cu gura în jos într'o tigae cu untdelemn fierbinte. Se ţin câteva minute, până încep să se moaie. Se face o umplutură din 2 cepe tocate, trase în untdelemn, o lingură de bulion de roşii, un căţel de usturoiu sfărmat, miezul dela o felie de pâine muiat şi dat prin sită, puţină verdeaţă tocată şi la urmă câteva sardele de Lissa, spălate, curăţate de oase şi bine tocate. Se amestecă bine. Se potriveşte de sare, piper. Se aşează jumătăţile de roşii într'un gratin cu marginile joase şi uns cu untdelemn, se pune în fiecare câte o linguriţă de umplutură, se presară pesmet fin, se stropeşte cu untdelemn, se dă la cuptor la foc bun, se servesc în gratin, fierbinţi.

ROŞII CU SUFLÉ DE BRÂNZĂ.

Se aleg 5—6 roşii rotunde, frumoase, se taie în două în lăţime, se scobeşte miezul. Se lasă cu gura în jos, să se scurgă. Se trage o lingură de făină, cu o lingură de unt, se stinge cu lapte. Se face un sos destul de gros, se adaugă 2 linguri de parmezan ras, 2 gălbenuşuri, sare şi la urmă 2 albuşuri bătute spumă. Se aşează roşiile într'un gratin cu marginile joase, uns bine cu unt, se pune în fiecare câte o lingură de umplutură, se presară parmezan şi se dă la cuptor, la foc potrivit. Se servesc în formă.

ARDEI UMPLUŢI CU OREZ.

Se spală, se scoate capacul în jurul codiţei şi se pregătesc întocmai ca roşiile cu orez (pag. 241). După ce s'au aşezat în cratiţă, înainte de a turna sosul, se lasă să se rumenească puţin în untdelemn, întorcându-i pe o parte şi pe alta. Se toarnă sosul, se dau la cuptor. Se servesc reci.

ARDEI UMPLUŢI CU ARPACAŞ.

Se fac la fel cu ardeii umpluţi cu orez; arpacaşul se moaie în apă de cu sară, şi se ţine ceva mai mult la fiert, ca să nu rămâie bobul tare.

PILAF DE ARDEI.

Se pregăteşte întocmai ca pilaful de praz (pag. 256) înlocuind prazul cu câţiva adrei graşi, tăiaţi ca fideaua şi înăbuşiţi în untdelemn. Se adaugă la fiert şi puţin mărar tocat.

VINETE IMPĂNATE (Imambaialdi).

Pentru 6 persoane se aleg tot atâtea vinete proaspete, şi mai mici. Se taie capătul dinspre coadă, apoi cu un cuţit mic se despică fiecare vânătă în lungime, în patru, fără a o desface până la capăt. Se ţin vreun sfert de oră în apă clocotită. Se scot, se sărează, se aşează una lângă alta pe un fund de lemn, iar deasupra se pune un fund cu greutăţi pe el. Se ţin astfel la teasc vreo jumătate de oră, să se scurgă şi să iasă amăreala din ele. Intre timp se taie mărunt vreo 3—4 cepe şi se rumenesc cu untdelemn. Se taie ca fideaua un morcov, un pătrunjel, o bucată de ţelină, un ardei gras şi un sfert de varză. Se trag şi acestea în untdelemn. Când zarzavatul s'a muiat, se umplu vinetele prin despicături punând şi câteva fire de usturoiu, şi se aşează într'o cratiţă. Dacă mai rămâne zarzavat, se pot umple cu el şi câţiva ardei graşi, care se aşează printre vinete. Acestea se leagă cu frunze opărite de ţelină. Se face un sos din puţin untdelemn, cu 2—3 linguri de bulion sau câteva roşii date prin sită, sare, piper şi un praf de făină. Se toarnă sosul în cratiţă şi se lasă să fiarbă înăbuşit, la foc potrivit, cam o jumătate de oră. Se serveşte rece.



VINETE GRECEŞTI.

Se aleg vinete mijlocii, se taie felii, se undesc câteva minute în apă clocotită cu sare, şi se pun 20 de minute sub teasc.

Se scurg, se dau prin făină, şi se rumenesc în untdelemn, dar la foc mijlociu, cu încetul ca să fie bine pătrunse.

Se curăţă o mână bună de căţei de usturoiu, se trag cu puţin untdelemn, se adaugă 7—8 roşii fără coajă, o bucăţică de zahăr şi sare. Se lasă să fiarbă acoperit până usturoiul începe să se topească. Se aşează feliile de vinete frumos pe farfurie, iar la mijloc se toarnă sosul de roşii cu usturoiu. Mâncarea e gustoasă când e pregătită cu untdelemn din belşug.

VINETE UMPLUTE CU OREZ.

Se aleg vinete potrivit de mari. Se taie capătul dinspre coadă şi apoi se taie şi ele în două, în lungime. Se pun în apă clocotită şi se ţin vreun sfert de oră. Se scot, se sărează şi se aşează pe masa de lemn, cu un fund deasupra, cu greutăţi pe ele. Se ţin aşa vreun sfert de oră să se scurgă. Se trage o ceapă tăiată mărunt cu o lingură de untdelemn. Se adaugă 7—8 roşii, tăiate bucăţi, un fir de usturoiu, sare, piper şi un vârf de cuţit de zahăr. Se lasă totul să fiarbă, până se face un sos bine scăzut. Se trece prin sită. Se fierbe deoparte în apă o jumătate ceaşcă de orez. Se scobesc jumătăţile de vinete, se toacă miezul, se amestecă cu orezul scurs de apă şi cu o parte din sos. Se unge un gratin cu untdelemn, se aşează vinetele; cu o lingură se pune umplutura în fiecare, se presară cu parmezan ras, se dă la cuptor la foc potrivit. Când sunt gata, se toarnă împrejur sosul de roşii care a mai rămas. Aceiaşi mâncare se poate pregăti cu unt şi se serveşte caldă.

VINETE UMPLUTE LA GRATIN.

Se pregătesc vinetele întocmai ca mai sus. După ce au stat o jumătate de oră la teasc se scot, se scobeşte miezul, iar vinetele se aşează într'un gratin uns cu unt. Dintr'o lingură de unt şi una de făină se face un rântaş care se stinge cu puţină apă sau lapte. Se amestecă cu 2 linguri de brânză, miezul dela vinete bine tocat, 2 gălbenuşuri, sare şi la urmă albuşurile spumă. Cu o lingură se umplu vinetele cu această compoziţie, se presară parmezan ras şi se dau la cuptor, la foc bun. Se serveşte în formă.

VINETE PORTUGHEZE.

Se aleg vinete mijlocii. Se taie felii de un centimetru grosime. Se opăresc, se scurg, se sărează și se pun pe un fund de lemn să stea cu un teasc deasupra, vreo 20 de minute. Deoparte se pune să se înfierbânte o lingură de unt și se rumenesc 2 cepe tăiate mărunt. Se adaugă 7—8 roșii, tăiate în două, un fir de usturoiu, cimbru, frunză de dafin, sare, piper și o bucățică de zahăr. Se lasă să fiarbă înăbușit vreo jumătate de oră, până ce sosul se îngroașă. Se șterg feliile de vinete, se bat în făină, se prăjesc în untdelemn. Se trece sosul prin sită, se pun câteva linguri pe fundul unui gratin de piatră și deasupra câteva feliuțe, subțiri ca hârtia de șvaițer. Se așează apoi feliile de vinete, se repetă iarăși punând sos, felii de brânză și apoi vinete. Când totul e așezat, se toarnă deasupra sosul ce a mai rămas, se presară șvaițer ras amestecat cu pesmet, se stropește cu unt, se dă la cuptor, la foc iute. Se servește în formă.

VINETE PRĂJITE.

Se aleg vinete mijlocii, se taie felii și se pregătesc întocmai ca mai sus. După ce au stat sub teasc vre-o 20 de minute, se scurg, se șterg, se dau prin făină și se rumenesc în untură fierbinte. Dinainte avem pregătit un aluat de clătite (pag. 307) și deoparte frecăm puțină brânză rasă, fie șvaițer sau brânză de Brăila, cu un gălbenuș sau două, atât cât să fie pasta potrivit de legată. Se iau câte 2 felii de vinete, se pune între ele câte puțină brânză, apăsând ca să fie bine unite. Se dau prin aluatul de clătite, și se rumenesc în untură multă fierbinte. Se servesc pe lângă legume sau simple, cu un sos de roșii.

VINETE COAPTE CU BRÂNZĂ.

Pentru 6 persoane se aleg tot atâtea vinete mijlocii. Se coc întocmai ca pentru salată (pag. 44), silindu-ne să le avem cât mai albe. Nu se toacă. Se dă sare. Se unge o formă cu unt, se așează felii subțiri de șvaițer, deasupra se pun trei vinete întregi întinzându-le cu cuțitul, ca să formeze un rând, se pune unt, apoi iar șvaițer și vinete. Deasupra se presară brânză rasă amestecată cu pesmet, se stropește cu unt, se dă la cuptor, la foc iute. Se servește în formă.

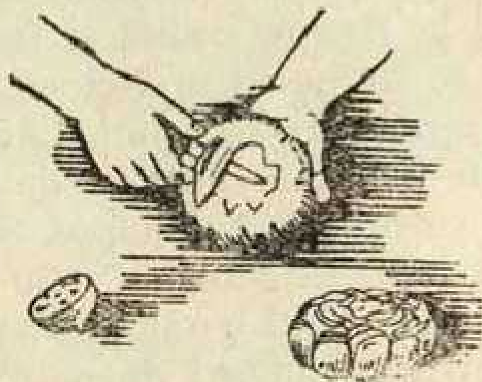
BAME GRECEŞTI.

Bamele trebue să fie tinere şi proaspete. Altfel sunt băloase. Se rup codiţele şi se opăresc cu borş sau oţet îndoit cu apă. Se ţin astfel vreun sfert de oră, se scurg şi se spală în 2—3 ape reci. Se trag 2—3 cepe tăiate mărunt în untdelemn, se presară un vârf de lingură de făină, se stinge cu apă. Se adaugă bulion din belşug sau roşii curăţate de seminţe. Se pun bamele în sos, se ţin să fiarbă încet ca să nu se sfarme. Se servesc reci.

ANGHINARE FIERTE.

Se aleg anghinare tinere şi foarte proaspete. Se rupe coada—nu se taie—ca să se smulgă în acelaş timp şi părţile fibroase de pe fund. Se rup foile mai mici dimprejur, se îndreaptă cu un cuţit vârful frunzelor cât şi fundul anghinarei,





rămas aţos, după ce s'a rupt coada (fig.). Se freacă fundul cu lămâie, căci altfel se înegreşte. Se pun să fiarbă într'o oală cu apă clocotită, sărată. Se ţin vreo trei sferturi de oră. Se cunosc că sunt fierte, atunci când, trăgând o frunză, se desface uşor. Se scurg, se scot câteva frunze dinăuntru, apoi cu o linguriţă, se scoate tot smocul păros din mijloc. Se servesc fierbinţi cu sos olandez (pag. 51) sau reci, cu sos de muştar, oţet şi untdelemn.

ANGHINARE UMPLUTE CU OREZ.

Se pregătesc întocmai ca cele umplute cu carne (pag. 133), înlocuind aceata cu o umplutură făcută din orez, ca la vinete umplute cu orez (pag. 245).

CONOPIDĂ CU UNT.

Se alege conopidă cu floarea albă şi frumoasă. Se taie coada cât mai aproape de căpăţână. Cu un cuţit mic se des-

prind toate funzulițele din jurul conopidei. Se spală în apă



rece și se pune la fiert într'o oală cu apă clocotită, sărată. Se fierbe cam jumătate de oră, descoperit, la foc iute. Trebue totdeauna fiartă aproape de masă, căci ținută în apă, conopida se înroșește. Când e gata, se scurge bine de apă, se așează pe farfurie, se toarnă deasupra unt topit și se presară pesmet puțin rumenit. Se poate turna deasupra sos de roșii, sos olandez sau sos alb (pag. 52), făcut cu apa în care a fiert conopida. Această apă nici într'un caz nu se aruncă, căci poate servi la pregătirea unei supe de zarzavat.

CONOPIDĂ LA GRATIN.

Se desface o conopidă, mare, frumoasă, se rup buchetele, se taie la fiecare codița și frunzele mici, verzi, dimprejur. Se spală, se fierbe în apă clocotită și se scurge bine. Se așează într'o formă unsă cu unt. Cât fierbe conopida, se face un sos alb din jumătate lingură de unt cu ½ lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de lapte. Se ține puțin să fiarbă, dar să nu se îngroașe, să rămână ca o smântână. Dacă trebue, se mai pune lapte. Când e gata, se amestecă cu 2—3 linguri de smântână, și cu 2 linguri de parmezan ras și se toarnă peste conopidă, cu încetul, ca să intre printre buchete. Se presară cu parmezan, amestecat cu pesmet, se stropește cu unt. Se dă la cuptor iute, vreun sfert de oră, până se rumenește deasupra. Sosul alb se poate înlocui cu smântână amestecată cu un praf de făină.

*

Se spală o conopidă frumoasă și se fierbe ca mai sus. Se bat 5—6 ouă, se amestecă cu o ceașcă de smântână în care se pune un praf de făină, și sare. Se unge o formă de piatră cu untură și se presară pesmet prăjit. Se așează buchetele de conopidă, deasupra se toarnă ouăle, se mai pun câteva bucățele de unt, se presară brânză, și se dă la cuptor.

CONOPIDĂ CU CIUPERCI LA GRATIN.

Se fierbe o conopidă frumoasă în apă cu sare. Când e gata, se desfac buchetele. Intre timp se curăță 100 gr. de ciu-

perci, se taie felii subţiri, şi se înăbuşe cu puţin unt. Deasemenea se taie ca tăieţeii 100 gr. de şuncă. Deoparte se face un sos dintr'o lingură de unt, cu 2 linguri de făină, şi se stinge cu 2 ceşti de lapte. Când e fiert şi potrivit de gros se amestecă cu un gălbenuş şi câteva picături de lămâie. Se potriveşte de sare. Se unge cu unt o formă de piatră, sau de sticlă, ce merge la foc, se aşează câteva buchete de conopidă într'un strat cât mai egal. Se presară puţin şvaiţer sau parmezan ras, se aşează câteva ciuperci, deasupra puţină şuncă, apoi iarăşi, şvaiţer, ciuperci şi şuncă. Deasupra se aşează restul de conopidă, şi peste aceasta se toarnă sosul de făină. Se mai presară puţin parmezan sau şvaiţer, se pun câteva aşchii de unt, şi se dă la cuptor până începe să se rumenească. Se serveşte în formă.

PIURE DE CONOPIDĂ.

Se pune conopida la fiert cu 2—3 cartofi curăţaţi. Se trece prin sită şi se face întocmaai ca piureaua de cartofi (pag. 227). In loc de lapte se poate adăuga înainte de a servi, o lingură de smântână groasă.

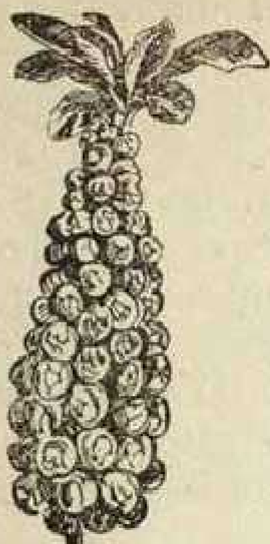
SUFLÉ DE CONOPIDĂ

Se fierbe conopida, se scurge, se trece prin sită. Deoparte se pune să se îngălbenească o ceapă tocată mărunt, cu o lingură de unt. Se adaugă o jumătate lingură de făină, se stinge cu o ceaşcă de lapte sau de apă. Se ţine să fiarbă până se îngroaşă ca o smântână. Se amestecă cu conopida, se adaugă 2 linguri de parmezan ras, 3 gălbenuşuri, o bucăţică de unt proaspăt, cât o nucă, şi la urmă 3 albuşuri bătute spumă. Dacă dorim, se poate adăuga, odată cu gălbenuşurile, şi puţină şuncă tăiată mărunt. Se potriveşte de sare. Se toarnă compoziţia într'o formă unsă cu unt. Se presară parmezan. Se dă la cuptor, vreo 25 de minute. La fel se poate pregăti din dovlecei.

VARZĂ DE BRUXELLES CU BRÂNZĂ.

Se fierbe varza în apă multă, se scurge. Se unge cu unt o formă de piatră, se presară brânză rasă. Se aşează varza, punând între rânduri puţină brânză rasă şi unt. Se presară deasupra parmezan, se stropeşte cu unt, se dă la cuptor, câteva minute, până se gratinează.

VARZĂ DE BRUXELLES CU UNT.



Se alege varza cât mai mică, aceasta fiind o dovadă că e tânără. Se curăță de frunzele galbene, se spală în mai multe ape și se pune la fiert în apă clocotită, care trebue să le cuprindă bine. Se pune sare. Se țin să fiarbă descoperit, la foc iute, vreun sfert de oră. Se scurg, se pun într'o cratiță cu o lingură de unt și se mai țin vreun sfert de oră, până le pătrunde untul. Se mișcă cratița ca să nu se prindă pe fund. Inainte de a servi, se mai adaugă 2—3 bucățele mici de unt proaspăt. Se servește pe lângă o friptură.

VARZĂ DE BRUXELLES LA GRATIN.

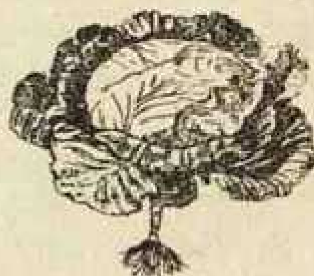
Se fierbe varza cu apă multă, se scurge, se pregătește întocmai ca conopida la gratin (pag. 248) cu sos alb, sau numai cu smântână.

VARZĂ ROȘIE INĂBUȘITĂ.

Se taie ca fideaua o varză roșie. Deoparte se trage o ceapă tăiată mărunt în unt sau untură de gâscă. Se adaugă varza, se presară puțină făină, se toarnă un pahar de vin roșu. Se potrivește de sare și se lasă să fiarbă înăbușit cam două ore.

VARZĂ DULCE CĂLITĂ.

Se înfierbântă untură sau grăsime de gâscă într'o cratiță. Se taie varza ca fideaua, se pune în cratiță și se ține pe foc potrivit să se rumenească încet vreo oră. Din când în când se amestecă cu lingura, ca să nu se prindă pe fund și se toarnă câte o lingură de apă, dacă trebue. Se potrivește de sare și se adaugă câteva boabe de piper. Dacă dorim s'o acrim, se toarnă câte puțin borș sau sare de lămâie topită în apă. Se servește cu cârnați sau friptură de purcel, de gâscă, etc.



VARZĂ ACRĂ CĂLITĂ.

Dacă varza murată e prea acră, se spală mai întâiu în apă. Se scurge bine de apă şi se taie ca fideaua. Se pregăteşte apoi întocmai ca cea dulce. Când e aproape gata, se adaugă şi câteva boabe de piper.

VARZĂ ACRĂ CU MĂSLINE.

Dacă varza murată e prea acră, se spală mai întâiu în apă. Se scurge bine şi se taie ca fideaua. Se rumenesc 2 cepe tăiate mărunt cu untdelemn, se adaugă varza. Când începe să se rumenească, se pune o linguriţă de boia de ardei, muiată într'o ceaşcă de apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit. La ultimele clocote se adaugă şi câteva măsline, spălate bine cu apă călduţă. Dacă e nevoe, la varză se mai adaugă din când în când puţină apă. Se potriveşte de sare. Varza trebue să fie scăzută şi cu untdelemn destul.

SARMALE CU CRUPE DE PORUMB.

Crupele de porumb nu sunt altceva decât porumb măcinat, dar mult mai mare decât făina obişnuită.

Sarmalele se pot face cu varză acră sau cu varză dulce. Aceasta se opăreşte mai înainte cu borş. Pentru 6 persoane, ajunge o ceaşcă de crupe. Acestea cresc mult la fiert. Se taie mărunt 2—3 cepe şi se pun să se rumenească cu o lingură bună de untură. Se adaugă 2—3 linguri de jumări rămase dela topitul unturei sau o bucată de slănină afumată tăiată mărunt. Se pun crupele, după ce au fost bine spălate şi se sting cu o ceaşcă de apă. Se amestecă mereu, ca să nu se lipească. Când au început să se umfle, se dau deoparte, să se răcorească puţin. Se pune sare şi piper. Se pregăteşte varza ca pentru sarmalele obişnuite. Sarmalele de crupe se fac mari cam cât oul de găină. Varza care a rămas se taie ca fideaua, se aşează pe fundul cratiţei, se pun sarmalele, iar printre rânduri câteva şorice afumate şi fierte. Se toarnă apă, sau borş, când sarmalele sunt făcute cu varză dulce. Se poate adăuga şi puţin bulion sau boia de ardei. Se lasă să fiarbă la cuptor, înăbuşit, vreo două ore. Sunt mai gustoase încălzite. La fel se pot găti cu meiu, în loc de crupe.

SARMALE CU OREZ.

Ca şi cele cu carne, sarmalele cu orez se pot face din varză acră sau varză dulce. Varza acră se spală cu apă rece, iar cea dulce se opăreşte cu borş. Se rumenesc în untdelemn 2—3 cepe tăiate mărunt. Când au început să se îngălbenească, se adaugă o ceaşcă de orez ales şi spălat. Se stinge cu o ceaşcă de apă. Se pune sare, piper, verdeaţă tocată şi, cine doreşte, şi o mână de stafide fără sâmburi, alese şi spălate. Intre timp se pregăteşte varza, se fac sarmale şi se aşează în cratiţă, după ce s'a pus pe fund un rând de varză tăiată mărunt. Deasupra se mai pune un rând de varză. Se toarnă apă la cele făcute cu varză acră, şi borş la cele cu varză dulce. Se pune puţin bulion sau roşii tăiate în două, şi o lingură—două de untdelemn. Se dau la cuptor, să fiarbă înăbuşit vreo oră. Când orezul e fiert, se dau deoparte. Se servesc reci.

SARMALE DE OREZ CU HRIBI.

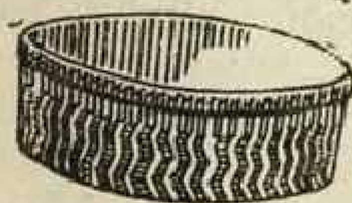
Se pregătesc întocmai ca cele de orez, doar că se adaugă la o ceaşcă de orez 2—3 linguri pline de hribi, muiaţi de cu seară şi tăiaţi mărunt (p. 264).

CHIFTELE DE VARZĂ.

Se taie în patru o varză mijlocie şi se pune să fiarbă 10 minute. Se scurge bine de apă, se toacă mărunt de tot şi se înăbuşe cu o lingură de unt. Când a tras tot untul, se dă deoparte să se răcorească puţin. Se freacă bine cu 2—3 ouă, 2 linguri de smântână şi 2—3 linguri de făină sau pesmet fin, sare şi piper. Se fac chiftele, se dau prin făină, se fierb în apă cu sare şi se servesc cu unt topit, ori se prăjesc în untură sau unt. Se servesc fierbinţi.

VARZĂ LA GRATIN.

Se curăţă o varză frumoasă de toate frunzele verzi. Se taie în două, apoi fiecare jumătate în felii groase cât degetul. Trebuie să avem cel puţin atâtea felii câte persoane sunt la masă. Se pun în apă clocotită cu puţină sare, să fiarbă 10 minute. Se scoate pe o sită, să se scurgă bine de apă. Se dau feliile prin făină şi se prăjesc în unt. Nu trebuesc rumenite, ci se ţin până încep să se îngălbenească. Se unge bine o formă cu unt, se aşează



Formă de piatră.

feliile de varză, iar printre ele se pune parmezan ras. Se toarnă deasupra o ceaşcă de smântână în care am pus un praf de făină şi unul de sare, se presară deasupra parmezan ras amestecat cu pesmet. Se dă la cuptor, la foc potrivit; se ţine până se rumeneşte frumos deasupra.

*

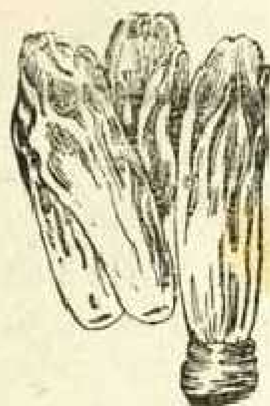
Se curăţă o varză frumoasă, se taie în patru, se pune la fiert, ca mai sus. Se scurge foarte bine de apă, storcând-o cu mâna. Se toacă pe un fund de lemn, dar nu prea mărunt. Se pune o lingură de unt la înfierbântat, în care se rumenesc 2—3 cepe tăiate mărunt, se adaugă varza, amestecând mereu, până ce începe să se îngălbenească. Deoparte se trage în unt o jumătate ceaşcă de griş, şi se stinge cu puţină zeamă de carne sau apă. Se lasă să fiarbă, amestecând mereu; pasta trebuie să rămâie mai mult moale. Se unge o formă bine cu unt, se aşează un rând de varză, unul de griş şi se mai repetă odată sau de două ori, până ce totul e aşezat în gratin. Se presară pesmet amestecat cu parmezan ras, se stropeşte cu unt topit, se dă la cuptor până ce s'a rumenit deasupra.

BUDINCĂ DE VARZĂ.

Pentru 6 persoane, se alege o varză frumoasă. Se curăţă, apoi se desprind 6—7 foi, întregi, şi cât mai mari. Se lasă la o parte. Se taie varza mărunt şi se pune într'o cratiţă cu 2 linguri de unt, la foc mic. Se ţine o jumătate de oră, amestecând din timp în timp, până se moaie de tot, dar fără să se rumenească. Se adaugă 2—3 cepe tăiate mărunt şi puţin pătrunjel verde tocat. Când şi ceapa e muiată, se dă deoparte. După ce s'a răcorit puţin se adaugă o lingură bună de pesmet foarte fin, 2—3 ouă bătute ca pentru omletă, 2 linguri de parmezan, sare. Se amestecă bine. Intr'un castron se aşează un şervet, destul de mare ca să iasă capetele peste marginea castronului. Se aşează foile de varză, astfel ca să vie puţin unele peste altele, se pune umplutura. Se adună marginile şervetului, se leagă strâns cu o sfoară, dându-i o formă rotundă, ca varza. Se pune să fiarbă, acoperit, într'o oală cu apă clocotită, cu puţină sare, o oră. Dacă apa scade la fiert, se mai adaugă, întorcând şi varza odată, ca să fiarbă pe toate părţile la fel. Când e gata, se desface şervetul, se aşează varza pe o farfurie fierbinte. Se toarnă deasupra unt proaspăt topit

în clipa aceia, şi se presară pesmet. In loc de unt, se poate pune sos de roşii. Se serveşte foarte fierbinte. Se poate face aceiaşi budincă, fierbând la început varza, în loc s'o înăbuşim în unt. Se dă apoi prin maşină şi se adaugă ceapa rumenită deoparte.

ANDIVE INĂBUŞITE CU UNT.



Pentru 6 persoane se aleg cam ¾ de kg. de andive, toate albe. Se curăţă de frunzele galbene, se taie puţin la vârf şi se retează din coadă. Se spală în mai multe ape reci bine, să nu rămână nisip printre frunze. Se unge cu o lingură de unt o cratiţă potrivit de mare, în care să încapă andivele aşezate unele lângă altele. Se pun în cratiţă, se presară sare, se adaugă 3—4 linguri de apă, zeama dela o jumătate de lămâie şi încă o lingură de unt deasupra. Se pune întâi vreo câteva minute pe foc iute, până apa dă în clocot, se acopere perfect şi se dă la cuptor. Trebue să fiarbă înăbuşit cam o oră, la foc mic, astfel ca în acest timp să nu trebuiască să mai adăugăm apă şi nici să se ardă andivele pe fund. Se aşează pe farfurie, se servesc foarte fierbinţi.

ANDIVE LA GRATIN.

Se fierb andivele înăbuşit ca mai sus. Se scurg bine de zeamă, se aşează într'o formă de piatră unsă cu unt. Se pregătesc apoi întocmai ca conopida la gratin (pag. 248).

PRAZ UMPLUT.

Se pregăteşte prazul întocmai ca cel pentru umplut cu carne pag. 132). Miezul scos se toacă mărunt, se înăbuşe cu puţin unt. Deoparte se trage o ceaşcă de orez în unt, se stinge cu o ceaşcă de apă. Când orezul începe să se umfle, se amestecă cu prazul înăbuşit, se adaugă sare, piper. Se umple prazul, se pune în cratiţă, cu unt. Se face deoparte un sos din 2 cepe tocate mărunt şi rumenite, un praf de făină, bulion de roşii, pu-

ţină apă. Se toarnă deasupra. Se dă la cuptor. Se lasă să fiarbă până scade sosul cât trebue. Se serveşte fierbinte. Se poate pregăti cu untdelemn şi atunci se serveşte rece.

CHIFTELE DE PRAZ.

Se pregătesc întocmai ca cele de sparanghel (pag. 234).

TURTĂ DE PRAZ.

Se face un aluat din 2 ouă, făină cât se cere şi puţin unt topit. Se taie mărunt 3—4 prazi şi se moaie într'o tigae cu o lingură de unt. Se pune sare şi piper. Se dă deoparte, şi după ce s'a răcorit, se amestecă cu un ou. Se întinde o foaie de aluat, se îmbracă o formă de turtă, se pune prazul, şi se acopere cu un capac de aluat. Se unge cu ou, se dă la cuptor, până se rumeneşte deasupra. Se serveşte fierbinte, cu salată.

PRAZ CU SMÂNTÂNĂ.

Se curăţă 5—6 prazi (sau mai mulţi, după mărime), se taie bucăţi şi se pun la fiert cu apă clocotită, schimbând apa de 2—3 ori. Se scurg bine şi se înăbuşe cu puţin lapte, vreo 10—15 minute. Se pune sare. Se aşează într'un gratin cu puţin unt, se toarnă deasupra o ceaşcă bună de smântână. Se presară parmezan ras, se dă un sfert de oră la cuptor.

PRAZ CU MĂSLINE.

Se curăţă 5—6 fire de praz (sau mai mulţi, după mărime), se taie bucăţi şi se opăresc cu apă cu sare. Se încing într'o cratiţă 2 linguri de untdelemn, se pune prazul scurs de apă, ţinându-l până începe să se rumenească. Deoparte se trage ½ lingură de făină, cu o lingură de untdelemn, se stinge cu puţină apă, se adaugă o lingură de bulion de roşii şi o linguriţă de oţet. Se toarnă sosul în cratiţa cu prazul, şi se dă la cuptor. Când e aproape gata se adaugă câteva măsline undite, câteva minute în apă clocotită. Se potriveşte de sare. Mâncarea se poate servi caldă sau rece.

PILAF DE PRAZ.

Se toacă o ceapă mărunt, şi se trage cu 2 linguri de untdelemn. Se alege o ceaşcă de orez, se spală, se usucă, şi se amestecă cu ceapa, când aceasta s'a topit, fără să fie rumenită. Intre timp tăiem felii subţiri 2—3 prazi, se înăbuşe cu o lingură de untdelemn, se aşează în cratiţă cu orezul, se adaugă 2—3 roşii fără coajă şi fără seminţe, sau o lingură de bulion şi 2 ceşti de apă. Se potriveşte de sare şi piper, şi se dă la cuptor, până scade apa, iar orezul e potrivit de fiert. Se serveşte mâncarea răcorită. La fel se face cu arpacaş, muiat însă de cu seară, ca să fiarbă mai repede.

ŢELINĂ CU CIUPERCI.

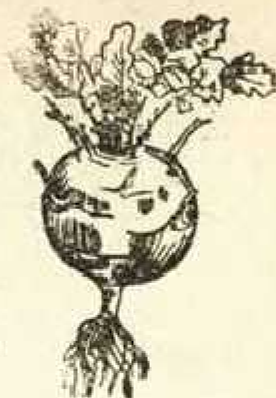


Se curăţă rădăcinile de ţelină destul de adânc, ca să nu rămână nimic din partea fibroasă care o îmbracă. Se taie în două, iar fiecare jumătate în felii de un centimetru grosime. Se pun la fiert, cu apă rece care să le cuprindă bine. Se pune sare. Se ţin să fiarbă până ce încep să se moaie. Se scot şi se scurg bine pe o sită. Deoparte se rumenesc 2—3 cepe tăiate mărunt cu o lingură de untură, se adaugă o lingură de făină şi se lasă să se rumenească. Se stinge cu 2 ceşti de vin, alb sau roşu şi 2 ceşti de zeamă de carne, foarte concentrată. Se mai adaugă sare, piper, câteva fire de pătrunjel, cimbru şi o jumătate frunză de dafin. Se lasă sosul să fiarbă vreo jumătate de oră. Când e bine fiert şi destul de scăzut, se strecoară în cratiţă, în care am aşezat feliile scurse de ţelină, adăugând şi câteva ciuperci curăţate, tăiate mărunt şi înăbuşite în unt. Se potriveşte de sare. Se acopere, să fiarbă înăbuşit vreo 20 de minute. Se serveşte fierbinte.

PIURE DE ŢELINĂ.

Se curăţă, se taie în sferturi şi se pune la fiert, ca mai sus. După o jumătate de oră, se adaugă, la trei ţeline, doi cartofi mijlocii, curăţaţi de coajă. Când toate sunt fierte se scurge apa, se trec prin sită şi se pregătesc întocmai ca piureaua de cartofi (pag. 227).

MÂNCARE DE GULII.



Se aleg numai gulii tinere, celelalte fiind aţoase. Se curăţă şi se taie felii cam de jumătate centimetru grosime şi se înăbuşă cu puţin unt sau untură. Deoparte se rumeneşte o ceapă tăiată mărunt, se adaugă un vârf de lingură de făină, se stinge cu puţină zeamă de carne sau de apă. Se adaugă bulion de roşii şi 2—3 bucăţele de zahăr ars. Se toarnă peste gulii, se lasă să scadă. Se serveşte fierbinte.

NAPI CU SMÂNTÂNĂ.

Pentru 6 persoane, trebue cam 1 kg. de napi. Se taie în două, şi fiecare jumătate în alte 3 sau 4 bucăţi. Se curăţă bucăţile, dându-le în acelaş timp şi o formă, cam cât nuca de mare. Nu se mai spală, ci numai se şterg cu un şervet. Se încălzeşte puţin unt într'o cratiţă, se pun napii, se ţin înăbuşiţi vreo 20 de minute, la foc potrivit. Se mişcă cratiţa, ca să nu se lipească de fund. Se pune sare. Deoparte se face un rântaş alb, din jumătate lingură de unt, cu tot atâta făină. Se stinge cu o ceaşcă de lapte. Când sosul e fiert, se adaugă 2—3 linguri de smântână, se toarnă peste napi şi se lasă să mai fiarbă înăbuşit, la foc mic, vreo 20 de minute. Se servesc cu friganele sau crochete.

PIURE DE NAPI.

Se curăţă napii şi se taie în felii subţiri. Se pun la fiert cu puţin lapte sau zeamă de carne. Se trec prin sită, împreună cu aceiaşi cantitate de cartofi fierţi în apă. Se procedează apoi ca pentru piureaua de cartofi (pag. 227).

MORCOVI TINERI (CAROTE) CU UNT.

Se rad morcovii, sau se curăţă foarte subţire cu un cuţit bine ascuţi. Se pune ½ kg. de morcovi într'o cratiţă cu 2 lin-



guri de unt, 2 ceşti de apă sau zeamă de carne 2 linguri rase de zahăr şi sare. Se lasă să fiarbă înăbuşit, la foc potrivit, mişcând cratiţa din când în când ca să nu se prindă pe fund. Când sunt gata, sosul trebue să fie destul de scăzut. Numai dacă morcovii ar începe să se rumenească, înainte de a fi destul de fierţi, se mai adaugă o lingură sau două de apă. Se servesc cu friganele, crochete sau cu o friptură.

MORCOVI DE IARNĂ CU UNT.

Se rad, se taie felii subţiri. Se pun la fiert într'o cratiţă cu apă rece. După câteva clocote, se scot, se scurg şi se pun să fiarbă înăbuşit cu unt, apă, zahăr şi sare, întocmai ca morcovii tineri.

MORCOVI CU SMÂNTÂNĂ.

Se pregătesc morcovii, fie tineri, fie de iarnă, întocmai ca cei cu unt. Se amestecă deoparte o ceaşcă de smântână cu un praf de făină şi se toarnă deasupra. Cum s'au înfierbântat, se servesc.

MÂNCARE DE MORCOVI.

Se rad morcovii, se taie felii şi se pun să fiarbă, vreo zece minute, cu apă rece. Se scurg. Se taie 3—4 cepe în felii foarte subţiri şi se pun într'o cratiţă cu 2 linguri de unt şi cu morcovii fierţi şi scurşi. Se adaugă sare şi o linguriţă de zahăr. Se ţin o jumătate de oră pe foc mic, mişcând cratiţa din când în când, ca să nu se prindă ceapa şi morcovii pe fund. Se presară un praf de făină şi se toarnă 2—3 ceşte de zeamă de carne. Se pune din nou să fiarbă vreo 20 de minute. Inainte de a servi, se amestecă deoparte 2 gălbenuşuri cu puţin din sosul mâncărei şi se toarnă apoi totul deasupra. Se serveşte fierbinte, cu friganele.



CEAPĂ UMPLUTĂ.

Se alege ceapă frumoasă, de mărime potrivită. Se scobeşte miezul şi se pune cu apă rece şi sare să fiarbă vreun sfert de oră. Se scurg, şi când s'au mai răcorit, se umplu cu orez sau ciuperci, întocmai ca roşiile (pag. 241). Se dau la fel la cuptor.

PIURE DE CEAPĂ.

Pentru 6 persoane se curăţă cam 1 kg. de ceapă. Se taie felii subţiri şi se pun într'o oală cu apă clocotită, să fiarbă vreo 10 minute. Se scurg. Intr'o oală se pun 2—3 linguri bune de unt, împreună cu ceapa bine scursă şi o ceaşcă de orez ales şi spălat. Se ţine câteva minute, mestecând, ca să nu se îngălbenească câtuşi de puţin ceapa sau orezul. Se toarnă 2 ceşti zeamă de carne sau de lapte. Se fierbe la foc potrivit vreo trei sferturi de oră, până scade cât trebue, fără să se prindă de fund. Se trece prin sită şi se mai lasă puţin la foc, adăugând încetul cu încetul două linguri de smântână.

GHIVECIU DE POST.

Se pregăteşte zarzavatul şi anume: se taie puţină varză în bucăţi, un morcov, un pătrunjel şi o jumătate de ţelină în felii subţiri, se curăţă o mână de bame, care se opăresc cu borş, una de mazăre, una de fasole verde. Se rade un dovlecel şi se taie în bucăţi potrivite, precum şi o vânătă, care se opăreşte mai înainte cu apă. Dacă avem, punem şi câteva buchete de conopidă şi la urmă 2—3 roşii, tăiate în două şi fără seminţe un ardei gras, tăiat mărunt şi câţiva cartofi curăţaţi şi tăiaţi în bucăţi ca şi dovleceii. Deoparte se rumenesc în untdelemn 3—4 cepe tăiate felii. Se pune un praf de făină, o lingură de bulion şi puţină apă. Se face un sos în care se pune zarzavatul. Se mai adaugă untdelemn dacă trebue, puţină apă, sare, piper. Se dă la cuptor, se ţine la foc potrivit, până ce tot zarzavatul e fiert. Nu se umblă cu lingura la el, ca să nu se sfarme ci numai se mişcă cratiţa într'o parte şi alta, să se vadă dacă nu s'a prins pe fund. Când e aproape gata, se adaugă puţin pătrunjel verde tocat. Se serveşte rece.

LEGUME ASORTATE.

Se pregătesc separat în unt: morcovi, măzare, fasole, cartofi, precum am arătat la fiecare, şi se fierbe o conopidă frumoasă. Se aşează pe o farfurie rotundă conopida la mijloc, împrejur fasolea, apoi cartofii, morcovii şi, în sfârşit, mazărea. Se toarnă unt peste conopidă, se serveşte cât mai fierbinte.

ŞNIŢEL DE LEGUME.

Se fierb împreună, sau separat, în apă cu sare: 2 morcovi, 1 pătrunjel, 4—5 cartofi fără coaje, ¼ de varză — mai înainte opărită — o mână de fasole verde şi o mână de mazăre boabe, verde. Se scurg bine din apă, şi se toacă toate afară de mazăre, potrivit de mărunt. Deoparte se amestecă o lingură de făină cu 2 ouă, se adaugă zarzavatul, o lingură de şvaiţer sau parmezan ras, şi sare, dacă mai trebue. Se ia cu lingura din compoziţie, se fac chiftele rotunde cu mâna, dată prin făină şi se turtesc apoi în formă de şniţel pe un fund presărat cu pesmet. Se rumenesc în untură, şi se servesc cu salată.

CHIFTELE DE ZARZAVAT.

Se fierb 2 morcovi, 2 rădăcini de pătrunjel, o ţelină, un praz, 4—5 cartofi fără coaje. Se scurg bine de apă, se dau prin maşina de carne. Se adaugă 2 linguri de făină, 2 ouă, 2 linguri de parmezan ras sau altă brânză, sare, piper. Se fac chiftele rotunde care se dau prin făină şi se prăjesc în untură sau untdelemn.

BUDINCĂ DE CLĂTITE CU LEGUME.

Se fac din 2 ouă vre-o 14—15 clătite (pag. 307). Dinainte avem pregătite legumele fierte separat, adică o mână bună de fasole verde, o mână de mazăre boabe, câteva buchete de conopidă, un dovlecel mic, 2 cartofi, un morcov, acestea din urmă curăţate şi tăiate bucăţi potrivite.

Intre timp pregătim sosul, şi anume se trage o lingură bună de făină cu o lingură de unt şi înainte de a se rumeni se stinge cu o ceaşcă de lapte, potrivind să aibă sosul consistenţa smântânei. Se pune sare. După ce s'a mai răcorit se adaugă 2—3 ouă, 2 linguri de parmezan sau altă brânză

rasă și o lingură de smântână. Se unge bine cu unt o cratiță de mărimea clătitelor. Se așează 2 clătite pe fund și 3—4 pe margini, astfel ca odată cratița plină, să le putem întoarce deasupra, și să fie toată budinca îmbrăcată în clătite. Se pune un strat de legume amestecate, 2 linguri de sos, o clătită și așa mai departe, până e cratița plină. Se întorc deasupra clătitele de pe margini, se stropește cu unt, și se dă la cuptor să se rumenească. Când e gata se răstoarnă și se presară deasupra parmezan ras.

CIUPERCI CU SMÂNTÂNĂ.

Se aleg de preferință ciuperci mici, în orice caz foarte proaspete, albe și cu carnea tare. Se curăță, se rupe coada, iar ciupercile mari se taie în patru sau mai multe bucăți, după mărime. Pe măsură ce sunt curățate, se aruncă într'o cratiță cu apă rece în care s'a pus zeamă de lămâie și un praf de sare. Aceasta, ca să nu se înegrească cât așteaptă până sunt puse la foc. Indată ce toate sunt curățate, se pun în cratiță să se înăbușe cu unt. Când sunt gata, se adaugă smântână amestecată cu un praf de făină, sare și se lasă la foc mic, până încep din nou să fiarbă. Inainte de a servi, se adaugă puțin mărar verde tocat.

CIULAMA DE CIUPERCI.

Se pregătesc ciupercile întocmai ca mai sus. Când sunt gata, se trag pe marginea mașinei. Deoparte se trage o lingură de unt cu o lingură de făină și se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se lasă să fiarbă încet, până se face sosul potrivit de gros. Se amestecă cu ciupercile, se potrivește de sare și piper, și se ține să dea împreună câteva clocote. Se servește foarte fierbinte.

CIUPERCI CU OUĂ.

Se curăță ciupercile ca mai sus. Se toacă mărunt, deasemenea și 2—3 cepe, și se trag împreună cu o lingură de unt. Se presară un praf de făină, se toarnă o ceașcă de zeamă de carne sau apa în care au fiert cozile dela ciuperci. Se pune sare, piper și, când ciupercile sunt fierte, se adaugă o ceașcă bună de smântână. Se fierb câteva ouă tari, se curăță, se taie

felii, se aşează pe o farfurie fierbinte. Se toarnă ciupercile deasupra. Se servesc fierbinţi.

CIUPERCI UMPLUTE.

Se aleg ciuperci mari, frumoase. Se rupe cotorul, se spală şi se scurg. Se aşează toate într'o formă ce merge la foc, stropindu-le cu puţin unt. Se dau la cuptor vreo 10 minute, până încep să se moaie. Se toacă mărunt cozile de ciuperci împreună cu o ceapă sau două. Se pun la foc cu o lingură de unt. Când s'au muiat, se presară un vârf de lingură de făină, se adaugă o jumătate ceaşcă de vin alb şi o jumătate ceaşcă de zeamă de carne. Se lasă să fiarbă. Se mai adaugă o jumătate fir de usturoiu sfărmat cu lama cuţitului, puţin bulion, sare, piper şi 2 linguri de pesmet. Se ţine pe foc, până devine pasta destul de groasă. Se adaugă o linguriţă de pătrunjel verde tocat. Se pune câte o linguriţă de umplutură în fiecare ciupercă, netezind deasupra cu un cuţit muiat în apă. Se presară pesmet fin, se dau un sfert de oră la cuptor. Inainte de a servi, se pune peste fiecare ciupercă o bucăţică mică de unt proaspăt.



*

Se aleg 400 gr. de ciuperci, printre care trebue să avem 10—12 bucăţi mari şi frumoase. Se curăţă, şi se stropesc cu puţină zeamă de lămâie. Cele mari se lasă deoparte, iar cele mici, împreună cu cozile de la cele mari se toacă, se amestecă cu o lingură de pesmet fin, muiat cu puţină zeamă de carne, cu un gălbenuş de ou, sare, piper, şi puţin unt proaspăt. Cu această compoziţie se umplu ciupercile cele mari, se aşează într'o cratiţă cu unt, punând câte o bucăţică de unt peste fiecare ciupercă. Se dă la cuptor la foc moale, ţinându-le să se frigă pe încetul.

CIUPERCI LA GRĂTAR.

Se spală ciuperci mari, frumoase, se rupe cotorul, fără să se curețe de pieliţă. Se şterg şi se presară cu puţină sare. Se pun să se frigă pe grătarul încins, şi înainte de a servi se aşează pe fiecare o bucăţică mică de unt proaspăt. Se servesc foarte fierbinţi.

CIUPERCI LA TAVĂ.

Se pregătesc ciupercile ca mai sus. Se usucă, se aşează într'o tavă unele lângă altele, se pune în fiecare un praf de sare şi o bucăţică de unt proaspăt. Se dau la cuptor. Se ţin până se moaie. Se servesc fierbinţi.

CIUPERCI IN ALUAT.

Se aleg ciuperci mijlocii, se rupe cotorul, se curăţă de pieliţă şi se spală în apă cu puţină lămâie. Se usucă bine cu un şervet. Se face un aluat de clătite (pag. 307), se moaie ciupercile în aluat şi se prăjesc într'o cratiţă cu untură fierbinte şi destul de multă ca să le cuprindă. Se rumenesc pe o parte şi pe alta, se presară puţină sare, se servesc fierbinţi.

BUDINCĂ DE CIUPERCI.

Se curăţă ½ kg. de ciuperci, se taie în felii subţiri şi se înăbuşe cu puţin unt. Se moaie în apă 200 gr. de miez de franzelă cu lapte şi se stoarce bine. Se pun la foc 2 cepe tăiate mărunt cu 2 linguri de unt. Se adaugă pâinea, se amestecă bine, până se face ca o pastă. Se dă cratiţa la o parte. Când începe să se răcorească, se adaugă 4 gălbenuşuri de ou puse pe rând, sare, piper. Se pun ciupercile şi la urmă albuşurile spumă. Se toarnă compoziţia într'o formă bine unsă cu unt, se pune să fiarbă o oră la bain-marie. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de ciuperci sau de roşii.

VOL-AU-VENT CU CIUPERCI.

Se face din timp aluatul franţuzesc, (pag. 301) tăindu-se forme mici pentru vol-au-vent (pag. 288). Se coc şi se ţin la cald. Se curăţă 3—400 gr. de ciuperci mici şi proaspete, se pun la fiert cu apă, un praf de sare, zeama dela o jumătate de lămâie şi puţin unt. Deoparte se face un rântaş dintr'o lingură de unt şi una de făină. Se stinge cu două ceşti de zeamă de carne. Se adaugă piper şi puţină sare. Se pune deasemenea un fir de pătrunjel, o frunză de dafin şi o parte din curăţiturile dela ciuperci bine spălate. Se amestecă mereu, lăsând să fiarbă încet vreo jumătate de oră. Se freacă într'un castron 2 gălbenuşuri cu 4 linguri de smântână şi se toarnă cu încetul în

sosul de făină. Se pune la foc mic, să fiarbă încet, până ce se face sosul ca o smântână groasă. Se trece prin sită, se adaugă ciupercile, se mai lasă puţin pe foc, dar fără să fiarbă şi apoi cu o lingură se umplu formele de aluat. Se serveşte foarte fierbinte. Dacă, în lipsă de timp sau de material, nu putem face aluatul franţuzesc, se pot aşeza ciupercile în pâinişoare mici, rotunde, şi anume: Se taie un capac. Se scobesc de miez, şi se ung bine cu unt, atât pe dinafară, cât şi pe dinăuntru. Se aşează într'o tavă şi se dau la cuptor să se rumenească puţin. Se umplu cu ciuperci, se servesc fierbinţi.

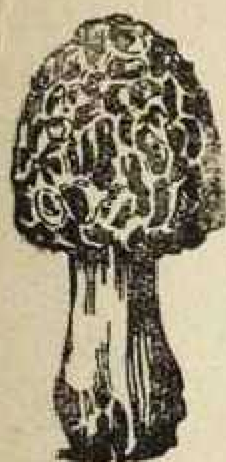
MÂNCARE DE HRIBI.

Hribii uscaţi se aleg cu foarte mare grijă, să nu aibă viermi. Se spală în vreo două ape şi se lasă de cu seară în apă căldicică până a doua zi. Pentru o mâncare de 6 persoane trebuesc cam 250 gr. hribi. Se scurg bine de apă şi se taie ca tăieţeii mai groşi. Apa în care s'au muiat hribii se limpezeşte şi se păstrează. Deoparte se rumenesc în untdelemn 5—6 cepe tăiate mărunt, se presară un vârf de cuţit de făină, se stinge cu o ceaşcă din apa limpezită în care au fost muiaţi hribii. Se adaugă o lingură sau două de bulion, sare, piper. Se pun hribii şi se lasă să fiarbă împreună, adăugându-se câte puţin din apa în care au fost muiaţi până ce mâncarea e gata. Aceasta trebue pregătită cu untdelemn destul şi se serveşte rece.

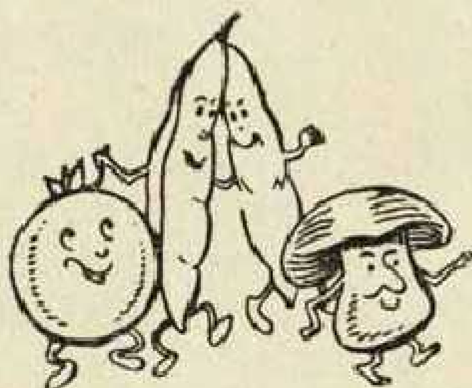
PILAF DE HRIBI.

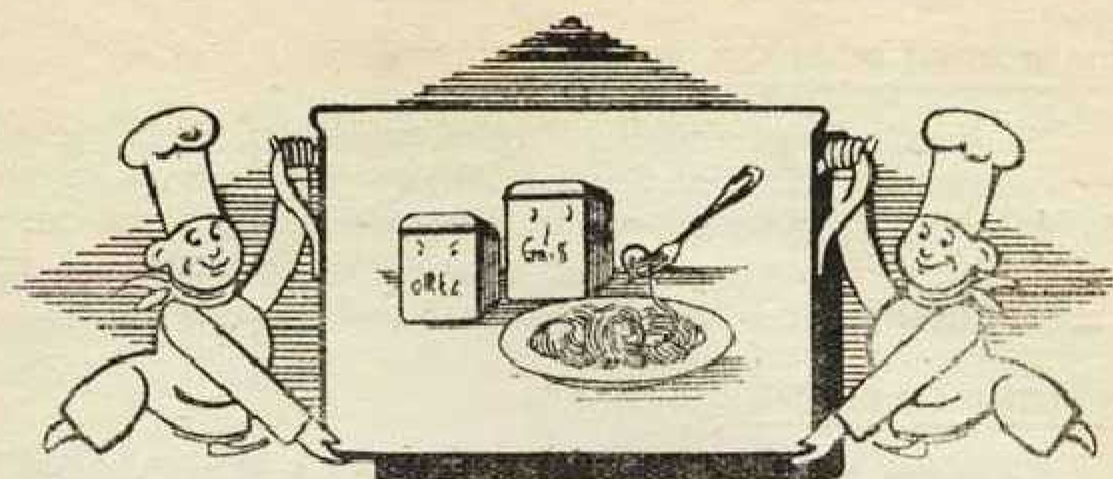
Se moaie hribii de cu seară. Se prăjesc în untdelemn 2—3 cepe tăiate mărunt. Se adaugă, pentru 6 persoane, o ceaşcă şi jumătate de orez ales, spălat şi apoi uscat într'un şervet. Când orezul şi ceapa încep să se îngălbenească, se aşează într'o cratiţă, împreună cu 150 gr. de hribi fierţi şi tăiaţi felii. Se toarnă 3 ceşti de apă în care au fost muiaţi şi fierţi hribii, după ce a fost limpezită, se adaugă sare, piper şi o lingură de bulion. Se ţine la cuptor până ce orezul e fiert. Se serveşte rece. Atât mâncarea cât şi pilaful se fac la fel şi din hribi proaspeţi.

SBÂRCIOGI CU SMÂNTÂNĂ.



Se spală sbârciogii proaspeţi în mai multe ape reci, până ce nu mai rămâne nisip sau pământ între creţuri. Se taie în jumătăţi, sau în patru, după mărime, se înăbuşe cu o ceapă tăiată mărunt şi o lingură bună de unt. Când sbârciogii sunt gata, se adaugă sare şi o ceaşcă de smântână în care s'a pus un praf de făină. Se mai ţine pe foc până ce sosul începe să fiarbă. Se servesc fierbinţi. Sbârciogii uscaţi se pregătesc la fel, sunt ţinuţi mai înainte câteva ore în apă caldă.





CAPITOLUL XXIII.

FĂINOASE ȘI DIFERITE FELURI CU BRÂNZĂ

RISOTTO CU SOS DE ROȘII.

Se alege o ceașcă de orez, se spală și se usucă cu un șervet. Se înfierbântă într'o cratiță o lingură bună de unt, se pune orezul amestecându-l până începe să se îngălbenească. Se toarnă 2 cești de zeamă de carne și se dă la cuptor. Se lasă vreo 25 de minute, fără să se amestece, până ce orezul e fiert, dar rămas întreg fir de fir. Se unge o formă de tablă bine cu unt, se așează orezul în care am pus o bucățică de unt proaspăt și puțin parmezan ras, se dă câteva minute la cuptor și se răstoarnă pe farfurie. Se presară deasupra parmezan ras, iar împrejur se pune cu lingura un sos gros de roșii (pag. 50). Se servește foarte fierbinte.

RISOTTO CU FICAT.

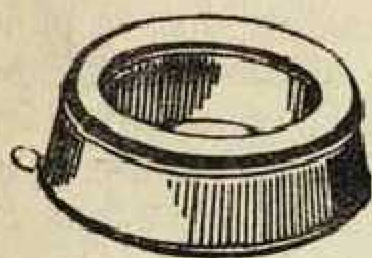
Se pregătește orezul ca mai sus. Se taie în bucățele mici 200 gr. de ficat și se înăbușă cu puțin unt, fără însă să se usuce. Când orezul e fiert, se adaugă puțin unt proaspăt, se așează într'o formă de tablă unsă cu unt, de preferință cu gaură la mijloc (fig.). Se pune apoi ficatul, după ce a fost sărat cât trebue, apăsându-l puțin cu lingura, astfel ca să intre și în orez. Se dă câteva minute la cuptor, apoi se răstoarnă pe farfurie. Se presară parmezan ras și se servește cu sos de roșii sau de ciuperci (pag. 50). La fel se poate așeza cu șuncă tăiată mărunt.

RISOTTO CU MÂNCARE DE RINICHI.

Se pregăteşte orezul după cum am arătat, şi se aşează într'o formă de tablă cu gaură la mijloc, şi bine unsă cu unt. Se dă câteva minute la cuptor. Deoparte se face mâncarea de rinichi, cu sau fără ciuperci (pag. 188). Se răstoarnă orezul pe farfurie, iar la mijloc se aşează mâncarea de rinichi.

RISOTTO CU CREIER.

Se fierbe un creier de viţel. După ce s'a răcit în apa lui, se scurge şi se taie în bucăţi mici. Deasemenea se fierb 100 gr. de ciuperci, se taie în felii subţiri, iar apa lor se păstrează. Se pune pe o farfurie la cald, acoperit, creierul, ciupercile şi puţină şuncă curăţată de grăsime, tăiată mărunt. Deoparte se face un rântaş din o jumătate lingură de unt şi jumătate lingură de făină. Se stinge cu o ceaşcă de zeamă de carne. Se adaugă cu încetul un gălbenuş, amestecat deoparte cu 2 linguri de smântână. Din acest sos se pune un sfert deoparte subţiindu-l cu apa în care au fiert ciupercile. Se ţine la cald. Se va turna la urmă, peste orez, înainte de a servi. Restul de sos e amestecat cu creierul, şunca, ciupercile. Intre timp se pregăteşte orezul. şi anume se pune o lingură bună de unt la înfierbântat. Se adaugă o ceapă mică tocată. Când aceasta s'a muiat, se pune şi o ceaşcă de orez, amestecându-l câteva minute, până începe să se îngălbenească. Se stinge cu 2 ceşti de zeamă de carne, amestecată cu puţin bulion, şi se pune la cuptor.


Formă pentru risotto

Când orezul e fiert se adaugă 100 gr. parmezan sau şvaiţer şi puţin unt proaspăt, şi se pune într'o formă unsă cu unt; se apasă orezul, astfel ca să se formeze la mijloc ca un fel de şanţ. Se aşează mâncărica de creier şi ciuperci, deasupra se mai pune un rând de orez, apăsând cu lingura. Se dă câteva minute la cuptor. Se răstoarnă pe farfurie, iar deasupra se toarnă sosul păstrat deoparte. Se serveşte fierbinte.

RISOTTO CU LIMBĂ.

Se fierbe o limbă de viţel (pag. 182). Se curăţă de piele şi se taie în cuburi mici. Se face un sos întocmai ca mai sus,

gros ca o smântână şi se amestecă cu limba. Se trage în unt o ceaşcă de orez şi se stinge cu 2 ceşti de zeamă bine limpezită în care a fiert limba. Când orezul e fiert se amestecă cu puţin unt proaspăt şi 100 gr. de parmezan sau şvaiţer ras, uşor ca să nu se sfarme orezul. Se pune într'o formă bine unsă cu unt şi cu gaura mare. Se dă câteva minute la cuptor, se răstoarnă pe farfurie, iar la mijloc se aşează limba. Se serveşte fierbinte.

RISOTTO MILANEZ.

Gustul specific acestui fel îl dă şofranul şi parmezanul care nu trebue să lipsească. Se toacă o ceapă măruntă şi se trage cu o lingură bună de unt. Când ceapa s'a topit şi începe să se îngălbenească, se adaugă o ceaşcă de orez ales şi spălat. Se lasă câteva minute să se înfierbânte şi orezul, se toarnă 2 ceşti şi jumătate de zeamă de carne, în care s'a amestecat o lingură de bulion de roşii. Se adaugă sare, piper, şi un praf de şofran. Se dă la cuptor vre-o 20 de minute până e absorbită toată zeama, şi orezul e potrivit de fiert. Se răstoarnă, şi se serveşte cu parmezan ras.

MACARÓANE CU BRÂNZĂ.

Se pune apa cu puţină sare la fiert şi anume 2 litri de apă pentru ¼ kg. de macaroane. Când apa clocoteşte, se dă drumul macaroanelor, rupte sau nu în bucăţi, după plăcere. Indată ce încep din nou să fiarbă se dau deoparte, pe foc mai mic, şi se ţin aşa, abia să forfotească apa, vreo 20 de minute. Macaroanele nu trebue lăsate să fiarbă prea mult, şi nici la foc mare, căci se sfarmă şi devin cleioase. Se scurg bine de apă, turnându-le prin strecurătoare specială cu găuri mari (fig.). Se pun în cratiţă, se adaugă o lingură bună de unt proaspăt, desfăcut în mai multe bucăţi ca să se topească repede şi 2 linguri de brânză rasă, amestecat pe jumătate parmezan şi şvaiţer. Se mişcă cratiţa, până începe brânza să se topească, se mai pune încă pe atâta brânză şi se ţine o clipă pe foc să se înfierbânte, fără să se mai topească brânza. Se toarnă în farfurie, se serveşte fierbinte.

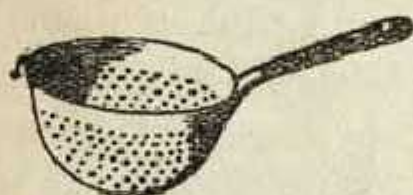
MACAROANE LA GRATIN·

Se pregătesc macaroanele întocmai ca mai sus. Se pun într'o formă de sticlă ce merge la foc, unsă cu unt. Se presară deasupra parmezan ras amestecat cu puțin pesmet și câteva așchii de unt proaspăt. Se dau la cuptor la foc iute, se țin câteva minute, până ce se rumenesc deasupra. Macaroanele se pot pregăti și cu brânză de Brăila și numai deasupra se presară parmezan ras.

MACAROANE CU SOS DE ROȘII

Se pregătesc macaroanele ca cele cu brânză. Se face un sos de roșii, fiert cu puțină zeamă concentrată de carne, sare, un praf de zahăr, puțin unt. Se toarnă peste macaroane sau se servește deoparte.

MACAROANE MILANEZE.


Strecurătoare pentru macaroane

Se fierb macaroanele, se scurg, se adaugă o lingură de unt proaspăt și 4—5 linguri de parmezan ras amestecat cu șvaițer. Se amestecă ușor cu furculiță, ca să nu se sfarme. Deoparte se taie mărunt câteva felii de limbă afumată și puțină șuncă slabă. Deasemenea și câteva ciuperci fierte. Se pun într'un sos de roșii, fiert cu puțină zeamă de carne. Se amestecă totul cu macaroanele, se ține fierbinte pe foc, fără să mai fiarbă. Inainte de a servi, se mai adaugă câteva bucățele de unt proaspăt. Se servește foarte fierbinte.

SPAGHETTI CU OUĂ ȘI SOS DE ROȘII.

Se fierb spaghetele în apă cu sare, se scurg, și se amestecă cu o lingură de unt. Deasemenea fierbem și câteva ouă răscoapte. Dinainte avem pregătit un sos de roșii, foarte picant (p. 50). Se unge bine cu unt o formă ce merge la foc, se pune un rând de spaghete, unul de felii de ouă și câteva linguri de sos. Se urmează astfel până e forma plină. Se presară parmezan ras, și se dă la cuptor să se gratineze.

SPAGHETTI IN FORMĂ.

Se face un aluat din 300 gr. făină, 125 gr. untură, şi un vârf de cuţit de sare, cu care se îmbracă o formă ce merge la foc. Se opreşte un rond pentru capac.

Se fierb 250 gr. spaghetti în apă cu sare, se scurg. Deoparte se face din ½ lingură de unt cu o lingură de făină un sos potrivit de legat (pag. 52), la care se pune un ou. Se amestecă cu spaghettele, se adaugă câteva ciuperci fierte sau înăbuşite în unt, şi 2—3 felii de şuncă tăiată mărunt (sau carne de pasăre, ficat, rinichi, etc.). Se aşează totul în forma îmbrăcată în aluat, se acopere cu capacul, care se lipeşte pe margini cu apă rece, şi se coace la cuptor ½ de oră. Se răstoarnă, şi se serveşte cu salată verde.

BUDINCĂ DE MACAROANE.

Se fierbe ¼ de kg. de macaroane în apă cu sare, se scurg şi se limpezesc cu apă rece. Se freacă într'o strachină 5—6 linguri de brânză amestecată de vaci şi de oi, sau numai brânză de vaci, cu 3 ouă, o ceaşcă nu prea mare de lapte, o lingură de unt, sare. Se amestecă cu macaroanele. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă macaroanele, se dau la cuptor. Se ţin la copt vreo trei sferturi de oră. Când sunt gata se răstoarnă.

PLĂCINTĂ CU MACAROANE.

Se face o foaie de plăcintă (pag. 299). Se aşează într'o formă sau chiar o cratiţă bine unsă cu unt, 4—5 rânduri de foi stropite între ele cu unt, şi lăsând marginile să iasă afară din cratiţă spre a putea fi apoi întoarse peste macaroane. In lipsă de timp, foile pot fi cumpărate dela o plăcintărie. Se fierb macaroanele, se scurg şi se amestecă cu unt, brânză, 2 ouă bătute deoparte, sare şi puţină şuncă slabă tăiată mărunt. Se toarnă compoziţia în cratiţa îmbrăcată cu foile de plăcintă, se întorc mărginile deasupra, astfel ca macaroanele să fie bine învelite. Se unge deasupra cu unt. Se dă la cuptor, o jumătate de oră. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de roşii sau alt sos, după plăcere.

PLĂCINTĂ CU MACAROANE ȘI CARNE.

Se pregătește foaia de plăcintă și macaroanele întocmai ca mai sus. Se trece ¼ kg. de carne prin mașină și se rumenește în unt cu o ceapă tocată mărunt. Se toarnă câte puțină apă, până se prăjește. In forma îmbrăcată cu foile de plăcintă se așează un rând de macaroane, se întinde apoi carnea și se pune deasupra restul de macaroane. Se acopăr cu foile de plăcintă, se unge cu unt, se dă la cuptor o jumătate de oră. Se răstoarnă, se servește cu sos de roșii.

IOFCA (MACAROANE DE CASĂ).

Se face un aluat ca de tăiețel (pag. 299). Când foaia s'a uscat pe jumătate, se face sul și se taie în panglici cât degetul de late. Se resfiră pe masa de aluat, lăsând să se usuce. Se fierb cu apă și sare, ca și macaroanele de târg. Se pregătesc la fel, cu brânză, șuncă, etc.

IOFCA CU MĂNĂTĂRCI.

Se pregătește iofcaua din 2 ouă după cum am arătat, și se fierbe în apă cu sare. Pe de altă parte se taie ca fideaua o farfurie de hribi, muiați de cu seară în apă (pag. 264). Se toacă o ceapă mărunt, și se trage cu o lingură bună de unt. Când începe să se îngălbenească se pun hribii, se adaugă o lingură de bulion de roșii, și puțină zeamă de carne. Se ține să fiarbă înăbușit, se potrivește de sare. Se scurge iofcaua de apă, se amestecă cu o lingură de unt și 2—3 linguri de parmezan și șvaițer ras. Se așează într'un gratin un strat de iofca, se toarnă mâncarea de hribi, și se așează restul de iofca. Se stropește cu unt, se presară brânză, și se servește în gratin. La fel se poate face cu sbârciogi sau cu ciuperci.

BUDINCĂ DE IOFCA CU ȘUNCĂ.

Se face o foaie de tăiețel dintr'un ou, se taie panglici de lățimea degetului și când sunt uscate, se fierb în apă sărată. Se scurg și se limpezesc cu apă rece. Se amestecă 3 gălbenușuri de ou cu o ceașcă de smântână și 200 gr. de șuncă slabă, tăiată mărunt. Se adaugă iofcaua. Se face un aluat de caimac și făină (pag. 300); se întinde o foaie potrivit de sub-

ţire, cu care se îmbracă o formă, după ce a fost bine unsă cu unt. Se pune compoziţia de mai sus înăuntru, adunând deasupra marginile aluatului. Se unge cu ou bătut, se dă trei sferturi de oră la cuptor. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de ciuperci.

MĂMĂLIGĂ FIARTĂ.

Punem ceaunul cu apă la fiert. Deoparte avem pregătită făina de porumb proaspăt cernută. (Pentru ½ kg. de făină punem în ceaun cam 1½ l. de apă). Când apa dă în fiert aruncăm înăuntru ca o linguriţă de sare, şi presărăm puţină făină, După câteva minute, când apa clocoteşte bine, turnăm făina, toată deodată, băgăm melesteul (făcăleţul) în ceaun şi şi despicăm moviliţa de malai în două. Lăsăm să fiarbă cu încetul, ca o jumătate de oră. Incepem apoi să mestecăm bine de tot, apăsând cu melesteul spre pereţii ceaunului. Dacă ni se pare mămăliga prea moale, mai presărăm puţină făină, amestecând într'una. La urmă ţinem melesteul drept în mămăligă, şi-l frecăm repede între palme. Căutăm să-l scoatem. Dacă iese curat e semn că mămăliga e fiartă. Dacă se ţine mămăliga de el, o mai lăsăm să fiarbă.

Muiem apoi o lingură de lemn cu apă, şi adunăm mămăliga, păturind-o dinspre margini. O mai lăsăm câteva clipe pe maşină, ca să se coacă la fund şi să se răstoarne uşor.

Apucăm bine ceaunul de urechi — dacă ne frigem, ne ajutăm cu o cârpă — îl scuturăm de câteva ori în lături, şi răsturnăm mămăliga pe un fund de lemn, pregătit la îndemână (nu pe farfurie ca să nu se cruzească mămăliga). O tăiem felii cu ajutorul unei sfori curate.

MĂMĂLIGĂ PRIPITĂ.

Punem ceaunul cu apă la fiert. Când e apa fierbinte punem sare, şi presărăm puţină făină. La primele clocote, băgăm melesteul în ceaun, luăm câte o mână de făină, (pe care am cernut-o şi am pregătit-o la îndemână) şi o lăsăm să cadă în ceaun în formă de ploaie, amestecând într'una. Când ni se pare mămăliga destul de deasă, nu mai punem făină, (trebue să ţinem seama că mămăliga se mai îngroaşe la fiert) dar amestecăm mai departe, apăsând cu melesteul spre pereţii cea-

unului. Când mămăliga e destul de fiartă, scoatem melesteul, îl curățim cu o lingură de lemn udată în apă, apoi tot cu lingura păturim mămăliga dinspre margini, și o mai lăsăm o clipă pe foc. După ce au mai răbufnit odată, de două ori aburii dintr'însa, apucăm ceaunul cu o cârpă de urechi, scuturăm de câteva ori mămăliga în lături, și o răsturnăm pe un fund curate, de lemn.

Mămăliguța pripită e mai moale ca mămăliga fiartă, și se dă la masă pe lângă ochiuri, brânză cu smântână, topitură și altele.

URS DE MĂMĂLIGĂ.

Se face o mămăligă potrivită de tare. Se ia cu lingura din ea, bucăți de mărimea unui măr mijlociu. Se umple fiecare cu o linguriță sau două de brânză de burduf. Se rotunjesc în mână. Se pun să se coacă în spuză fierbinte. Sunt gata atunci când au o culoare rumenă pe afară, iar brânza e topită înăuntru.

MĂMĂLIGĂ PRĂJITĂ.

Se face o mămăligă mai tare. Se lasă să se răcească. Se taie felii cam de un deget de groase și de mărime potrivită. Se prăjesc în untdelemn fierbinte. Se servesc cu fasole sau mazăre bătută.

*

Se pune la fiert lapte îndoit cu apă din care se face o mămăligă ceva mai moale. Se adaugă la o mămăligă pentru 6 persoane 2—3 linguri de parmezan ras și o lingură de unt proaspăt. Se amestecă bine, se întinde de grosimea degetului pe masa de aluat udă, cu un cuțit muiat în apă. Când mămăliga e răcită, se taie romburi de 5—6 cm. Se prăjesc în unt fierbinte, se presară cu parmezan, se servesc cu smântână.

MĂMĂLIGĂ CU LAPTE LA CUPTOR.

Se face o mămăligă mai moale dintr'un litru de lapte, și malai cât se cere. Se dă deoparte, se amestecă cu 150 gr. parmezan ras, 150 gr. penteleu sau șvaițer tăiat în cuburi și 6 ouă. Se potrivește de sare. Se unge o formă de piatră cu unt, se pune mămăliga, se toarnă o ceașcă de smântână, se presară parmezan ras. Se dă la cuptor să se rumenească.

MĂMĂLIGĂ LA CUPTOR.

Se face o mămăligă mai moale. Se unge cu unt o formă de sticlă ce merge la foc. Se pune un strat subţire de mămăligă. Aceasta se aşează uşor, întinzând-o cu o lingură muiată în unt. Se pune un strat de brânză de burduf, sau de Brăila, după plăcere, şi unt, apoi iarăşi mămăligă, brânză, unt. Ultimul strat să fie de mămăligă. Se bat 2—3 ouă cu puţin lapte şi sare ca pentru omletă. Se toarnă peste mămăligă, se presară parmezan ras, se dă la cuptor, până ce se rumeneşte deasupra. Se servşete în formă.

BALMUS.

Se pune la fiert lapte îndoit cu apă din care se face o mămăligă ceva mai moale, pentru 6 persoane. Când e gata se adaugă o farfurie bună de brânză de oi şi se mai amestecă până e bine încorporată toată brânza. Se răstoarnă. Se serveşte foarte fierbinte, cu smântână.

MĂMĂLIGĂ CU OCHIURI.

Se pune la fiert 1½ kg. de lapte, din care se face o mămăligă potrivit de moale. Când e gata se adaugă 2 linguri de unt, 2 de smântână şi 2 de brânză. Se unge cu unt o formă de piatră, se aşează mămăliga, se netezeşte deasupra, apoi cu dosul unei linguri muiată în unt topit se fac cuiburi de mărimea unui ou. Se sparge câte un ou în fiecare cuib, se presară cu sare, se pun deasupra câteva aşchii de unt şi se dă la cuptor, până începe să se prindă albuşul. Se serveşte în formă.

FRIGANELE DE MĂMĂLIGĂ.

Se taie felii subţiri, cu ajutorul unei aţe, mămăliga rămasă din ajun. Se dau feliile prin brânză rasă, şi se rumenesc cu unt sau untură. Se dau la masă pe lângă legume.

CHIFTEI E DE PĂSAT CU BRÂNZĂ.

Se spală o ceaşcă de păsat (făină de porumb măcinată mare) şi se pune să fiarbă într'o cratiţă cu ½ l. de lapte clocotit. Când e păsatul fiert şi bine scăzut, se dă deoparte,

se lasă să se răcorească, şi se amestecă cu 2 ouă puse pe rând, o lingură de brânză rasă şi puţină sare. Se udă masa de aluat se întinde compoziţia cu cuţitul, într'un strat de grosimea degetului. Când s'a răcit de tot, se taie patrate mici, care se dau prin pesmet, şi se prăjesc în untură încinsă. Se dau la masă pe lângă salată sau legume.

GĂLUŞTE DE MĂMĂLIGĂ.

Se face o mămăligă potrivit de tare. Se adaugă puţin unt şi şvaiţer sau parmezan ras. Se ia cu lingura din mămăligă, se fac găluşte, care se dau prin ou bătut cu puţin lapte şi se rumenesc pe toate părţile în unt sau untură fierbinte. Se dau la masă cu smântână şi brânză rasă.

ALIVANCĂ.

Se freacă într'o strachină 400 gr. de brânză de vaci, până devine ca o cremă. Se pun pe rând 4 ouă mari, 4 linguri pe mălai, 2 de făină de grâu, 2 linguri pline de smântână şi una de unt. Se pune sare. Se amestecă bine compoziţia şi se toarnă într'o tavă unsă cu unt. Se ţine la cuptor o jumătate de oră. Se taie în bucăţi potrivite, se servesc fierbinţi, cu smântână proaspătă. Alivanca nu trebue lăsată să aştepte, căci se întăreşte, stând.

PAPARĂ DE PÂINE.

Se taie o franzelă albă în felii de grosimea degetului. Se pun să se moaie cu lapte. Se unge cu unt o formă de piatră. Se aşează pe fund un rând de felii de pâine, se presară brânză de oi, dar care să nu fie iute, apoi iarăşi pâine şi brânză, având grijă să nu fie forma prea plină, de oarece papara creşte la cuptor. Se pune o lingură de unt şi se toarnă 2 ouă bătute cu o ceaşcă de lapte şi puţină sare. Se presară parmezan ras. Se dă la cuptor, să se rumenească încet, vreo trei sferturi de oră.

PÂINIŢI UMPLUTE.

Se taie capacele la 6 pâiniţi rotunde. Se scobeşte miezul, care se moaie cu $1/4$ l. de lapte. Se freacă, adăugând un ou, verdeaţă, sare, piper şi brânză rasă, sau puţin ficat. Se moaie

se lasă să se răcorească, şi se amestecă cu 2 ouă puse pe rând, o lingură de brânză rasă şi puţină sare. Se udă masa de aluat se întinde compoziţia cu cuţitul, într'un strat de grosimea degetului. Când s'a răcit de tot, se taie patrate mici, care se dau prin pesmet, şi se prăjesc în untură încinsă. Se dau la masă pe lângă salată sau legume.

GĂLUŞTE DE MĂMĂLIGĂ.

Se face o mămăligă potrivit de tare. Se adaugă puţin unt şi şvaiţer sau parmezan ras. Se ia cu lingura din mămăligă, se fac găluşte, care se dau prin ou bătut cu puţin lapte şi se rumenesc pe toate părţile în unt sau untură fierbinte. Se dau la masă cu smântână şi brânză rasă.

ALIVANCĂ.

Se freacă într'o strachină 400 gr. de brânză de vaci, până devine ca o cremă. Se pun pe rând 4 ouă mari, 4 linguri pe mălai, 2 de făină de grâu, 2 linguri pline de smântână şi una de unt. Se pune sare. Se amestecă bine compoziţia şi se toarnă într'o tavă unsă cu unt. Se ţine la cuptor o jumătate de oră. Se taie în bucăţi potrivite, se servesc fierbinţi, cu smântână proaspătă. Alivanca nu trebue lăsată să aştepte, căci se întăreşte, stând.

PAPARĂ DE PÂINE.

Se taie o franzelă albă în felii de grosimea degetului. Se pun să se moaie cu lapte. Se unge cu unt o formă de piatră. Se aşează pe fund un rând de felii de pâine, se presară brânză de oi, dar care să nu fie iute, apoi iarăşi pâine şi brânză, având grijă să nu fie forma prea plină, de oarece papara creşte la cuptor. Se pune o lingură de unt şi se toarnă 2 ouă bătute cu o ceaşcă de lapte şi puţină sare. Se presară parmezan ras. Se dă la cuptor, să se rumenească încet, vreo trei sferturi de oră.

PÂINIŢI UMPLUTE.

Se taie capacele la 6 pâiniţi rotunde. Se scobeşte miezul, care se moaie cu 1/4 l. de lapte. Se freacă, adăugând un ou, verdeaţă, sare, piper şi brânză rasă, sau puţin ficat. Se moaie

atât pâinițele cât și capacele în lapte, se umplu cu compoziția de mai sus, și se pun într'o farfurie ce merge la foc, cu o lingură de unt, la cuptor. Când sunt rumene, se toarnă în farfurie laptele rămas, amestecat cu o ceașcă de smântână, se ține să dea un clocot, și se servește cu totul.

FRIGANELE DE PÂINE.

Se taie o franzelă albă în felii de grosimea degetului. Se moaie cu lapte și se țin câteva minute. Se scot din lapte și se dau prin ou bătut amestecat cu o linguriță de untdelemn. Se prăjesc pe o parte și pe alta, în unt sau untură fierbinte, cu puțin înainte de a fi servite la masă. Se servesc pe lângă legume cu unt, cartofi cu smântână, etc.

FRIGANELE DE ALUAT

Se freacă bine într'o strachină 2 ouă cu 3 linguri pline de făină, cu grijă să nu se facă cocoloși. Se subțiază cu puțin lapte, așa ca să obținem un aluat ceva mai gros ca cel de clătite. Se pune sare. Se înfierbântă într'o tigaie untură, sau unt amestecat cu puțin untdelemn. Când e bine încins, se pune câte o lingură din compoziție. Se fac mici chiftele, care se prăjesc pe o parte și pe alta. Se servesc cu legume în unt.

PILAF DE GRIȘ.

Se pun 4 cești de apă la fiert cu puțină sare. Când apa clocotește, se toarnă o ceașcă mică de griș, cu încetul, să curgă în ploaie. Se amestecă mereu să nu se facă cocoloși și se lasă să fiarbă până se face ca o smântână groasă. Se pun 2 linguri de unt proaspăt și se servește cald cu zahăr și scorțișoară pisată.

CROCHETE DE GRIȘ.

Se toarnă ca mai sus o ceașcă de griș în 3 cești de apă care clocotește. Se pune sare. Se fierbe, amestecând mereu, până se îngroașă. Când s'a răcorit, se pun 2 ouă. Din această compoziție se fac cu mâna crochete de grosimea unui cârnat, se dau prin făină și se prăjesc în untură fierbinte. Se servesc cu legume.

CROCHETE DE CAŞCAVAL.

Se taie 1/4 kg. caşcaval în mici cuburi. Se face un sos alb, ceva mai gros, din 1/2 lingură de unt cu o lingură de făină, şi se stinge cu 2 ceşti de zeamă de carne. Cantitatea de sos trebue potrivită atât cât să lege brânza, nu mai mult, căci altfel crochetele devin cleioase, fără frăgezime. Se lasă să se răcească. Se amestecă sosul cu brânza. Se fac crochete, care se dau prin făină, ou şi pesmete, şi se rumenesc în untură.

CAŞCAVAL LA CAPAC.

Se pregătesc atâtea farfurii mici, care merg la foc, după numărul persoanelor. Se pune în fiecare ca o linguriţă de unt peste care se aşează câteva felii subţiri de caşcaval moale. Se pune pe maşină la foc foarte iute, şi se serveşte îndată ce caşcavalul e topit.

CAŞCAVAL PANÉ.

Se taie caşcavalul în felii de mărime potrivită, cam de 1 cm. grosime. Se dau prin făină, ou bătut, şi pesmet fin. Se rumenesc pe o parte şi pe alta în untură multă, fierbinte.

CAŞCAVAL SUFLÉ.

Se pregăteşte din timp un aluat de friganele (pag. 300). Se taie caşcavalul în felii de mărime potrivită, şi de 1 cm. grosime. Se pune să se înfierbânte untură mai multă, într'o cratiţă. Se moaie caşcavalul în aluat, şi se rumeneşte în untura fierbinte.

BUDINCĂ DE PARMEZAN.

Se amestecă o lingură plină de făină cu un pahar de lapte. Se pune la foc să fiarbă, amestecând mereu, până se îngroaşe ca o piure de cartofi. Se dă la o parte să se răcorească, şi cât mai e puţin caldă, se pun pe rând 3 gălbenuşuri, 125 gr. parmezan ras, 125 gr. unt proaspăt, sare, şi la urmă cele 3 albuşuri bătute spumă. Se pune să fiarbă la bain-marie într'o formă cu capac, unsă foarte bine cu unt (pag. 317). Trebue fiartă exact o oră. Se răstoarnă şi se serveşte cu sos de roşii şi parmezan ras sau cu sos de ciuperci.

BUDINCĂ DE BRÂNZĂ DE VACĂ.

Se pune la fiert un pahar de lapte cu 2 linguri de unt şi sare. Când laptele clocoteşte, se pun 2 linguri de făină, odată, amestecând repede, până se desfac toţi cocoloşii. Se dă la o parte, se adaugă 1/4 kg. brânză de vacă, trecută prin sită, 5 ouă puse pe rând şi o ceaşcă de smântână. Se fierbe la bain-marie, o oră şi un sfert, se serveşte ca mai sus.

BRÂNZĂ SLIJITĂ.

Se svântează într'o cârpă 1/2 kg. de brânză de vacă, până nu mai rămâne nici o picătură de zer. Se pune într'o farfurie sau castron, se sfărmiţează cu furculiţa şi se ţine acoperită într'un loc cald, 2—3 zile, amestecând-o din când în când, până se preface într'o pastă gălbuie, cu un miros tare de brânză fermentată. Se pune într'o cratiţă o lingură bună de unt, se toarnă brânza şi se amestecă într'una cu lingura, astfel ca să nu mai rămâe nici un cocoloş de brânză netopită. Se pune puţină sare, şi când brânza e de tot topită, se toarnă cu încetul ca un pahar de apă caldă. Se amestecă, se lasă să dea în clocot şi se serveşte fie fierbinte, cu mămăliguţă, fie rece, cu unt proaspăt, ca brânză de desert.

SUFLÉ DE PARMEZAN.

Se moaie 100 gr. de făină cu 2 ceşti de lapte rece, turnându-l încetul cu încetul, ca să nu se facă cocoloşi. Se pune pe maşină şi se ţine, amestecând mereu, până începe să clocotească. Se dă deoparte, se pune sare, 100 gr. de parmezan ras şi 40 gr. de unt proaspăt. Se amestecă bine şi după ce a mai pierdut din fierbinţeală, se pun 5 gălbenuşuri de ou, unul câte unul. La urmă se adaugă şi cele 5 albuşuri bătute spumă. Se toarnă compoziţia într'un gratin bine uns cu unt, se presară parmezan ras, se dă la cuptor, vreo 20 de minute. Trebue să crească frumos, şi se serveşte îndată ce e gata, ca să nu se lase. Aceiaşi compoziţie se poate servi într'atâtea forme mici câte persoane avem la masă. Se ung bine formele cu unt, şi după ce s'a turnat compoziţia, se pun toate pe o tavă şi se dau odată la cuptor.

SUFLÉ DE BRÂNZĂ NUMAI CU ALBUŞ.

Se face un rântaş alb, dintr'o lingură de făină şi o lingură de unt. Se stinge cu o ceaşcă de lapte, sau o smântână subţire. Cum începe să fiarbă, se dă deoparte, se adaugă 125 gr. de şvaiţer ras şi 50 gr. tăiat în bucăţele mici. Se pune sare, şi, după plăcere, puţin piper alb sau nucuşoară pisată. Se amestecă cu 6—7 albuşuri bătute spumă, şi se toarnă compoziţia într'un gratin bine uns cu unt. Se presară parmezan ras, se dă la cuptor. Se serveşte îndată ce a crescut frumos şi s'a rumenit deasupra.

GOGOŞI DE CARTOFI CU ŞUNCĂ.

Se pun la copt în cuptor 4—5 cartofi frumoşi. Se face un aluat din 300 gr. făină, 3 gălbenuşuri şi 10 gr. de drojdie muiată cu o jumătate ceaşcă de lapte. Când cartofii sunt copţi, se scoate miezul, se trece cât e cald prin sită şi se frământă bine cu aluatul. Se presară făină pe masa de aluat, se întinde o foaie cam de jumătate centimetru grosime. Pe jumătate din ea, se fac moviliţe de şuncă tocată, cam câte o linguriţă de fiecare, şi la distanţe potrivite. Se întoarce deasupra cealălaltă jumătate de foaie. Se taie cu un pahar de vin gogoşi rotunde. Se ţin vreo jumătate de oră la cald, apoi se rumenesc în untură multă, clocotită. Se servesc calde, cu parmezan ras deasupra. Se pot umple la fel cu brânză de vaci ori de oi, în care se pune un ou sau două.

GOGOŞI MICI DE PARMEZAN.

Se bat 4 albuşuri spumă şi se amestecă cu 250 gr. de parmezan ras. Se fac cu mâna muiată în făină mici gogoşi de mărimea unei nuci, şi se rumenesc în untură multă, clocotită. Se servesc fierbinţi.

GOGOSI CU ŞUNCĂ.

Se pregăteşte un aluat pripit, (pag. 310) fără zahăr, la care se adaugă o lingură de parmezan ras, 60 gr. de şuncă tăiată ca fideua, şi 60 gr. de migdale opărite, curăţate, tăiate în lung, şi puţin prăjite. Se rumenesc în untură întocmai ca gogoşile din aluat pripit (pag. 310).

COLŢUNAŞI CU BRÂNZĂ.

Se face din 2 ouă un aluat ca pentru tăieţei, ceva mai moale însă. Se întinde o foaie şi înainte de a se sbici, se taie pătrate cam de 5—6 cm. Se freacă deoparte vreo 250 gr. de brânză de vaci, cu 2 ouă şi sare. Se poate adăuga şi o lingură de brânză de oi, dacă nu e iute. In fiecare patrat de aluat, se pune cu linguriţa puţină brânză, se întoarce în două, astfel ca să formeze triunghiuri şi se strâng bine marginile între degete, ca să se lipească aluatul. Se fierb la foc potolit într'o cratiţă mare cu apă clocotită şi sare, cu un sfert de oră înainte de masă. Se scurg bine de apă şi se opăresc cu unt. Se servesc fierbinţi.

COLŢUNAŞI CU CARNE, FIERŢI.

Se pregăteşte foia de aluat întocmai ca mai sus. Se taie pătrate de 4—5 cm. Se trece prin maşină ¼ kg. carne crudă, sau de rasol fiert şi se prăjeşte cu untură cu o ceapă tăiată mărunt. Se toarnă câte puţină apă, ca să nu se usuce carnea prea tare. Se dă deoparte, se amestecă cu un ou, şi după ce s'a răcorit puţin, se umplu pătratele de aluat. Se lipesc şi se fierb întocmai ca colţunaşii cu brânză. Se servesc cu sos de roşii sau cu smântână. Se pot pregăti la fel cu creier fiert şi tocat mărunt, sau jumări rămase dela topirea unturei.

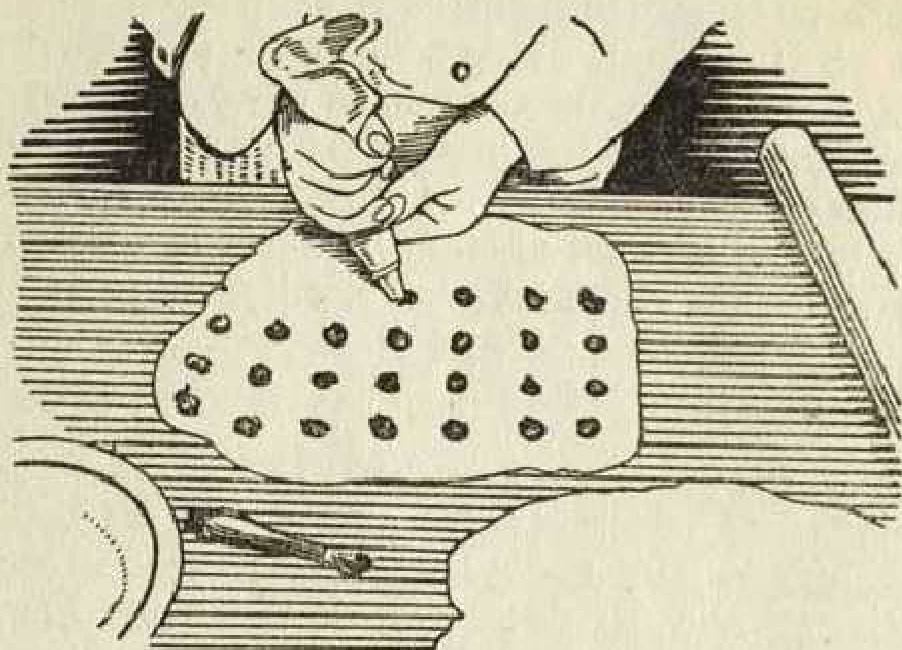
COLŢUNAŞI CU CARNE, PRĂJIŢI.

Se face un aluat potrivit de moale dintr'o ceaşcă de caimac, o lingură de unt proaspăt, o lingură de rom, sare şi făină cât se cere. Se întinde o foaie ca de tăieţei, se taie pătrate de 6—7 centimetri şi se umplu cu o tocătură de carne pregătită ca pentru colţunaşii fierţi. Se îndoaie în colţ, astfel ca să formeze triunghiuri şi se lipesc bine pe margini. Se rumenesc în grăsime clocotită, pe o parte şi pe alta. Se servesc fierbinţi, dar sunt buni şi reci.

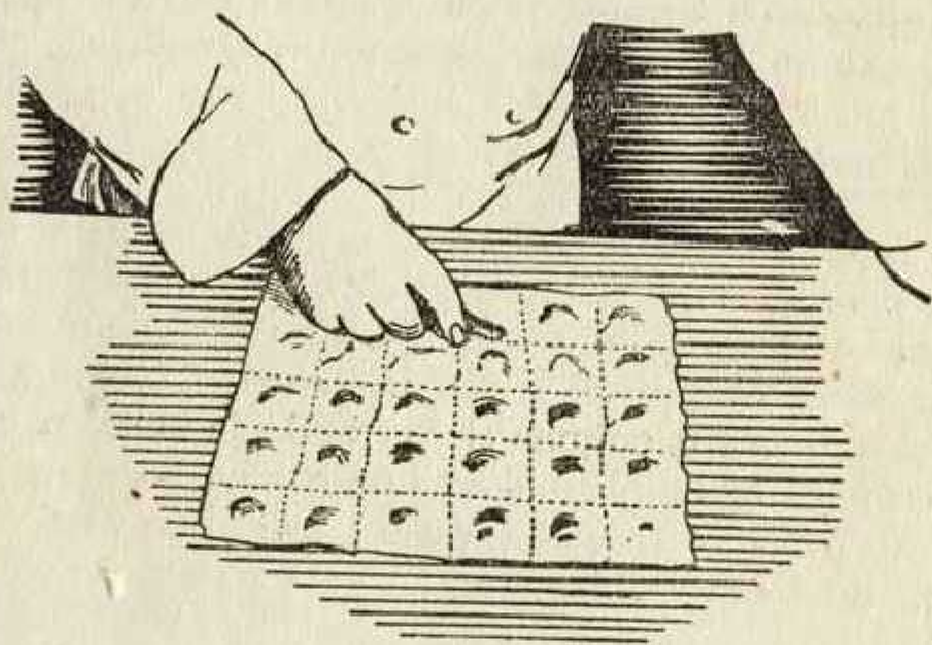
RAVIOLI CU SPANAC.

Ravioli e un fel italienesc foarte asemănător cu colţunaşii noştri. Umplutura se face din spanac, din carne tocată, sau carne amestecată cu spanac, la care se adaugă ou şi brânză.

Din 2 ouă se face un aluat ca pentru tăieței, se întinde o foaie potrivit de subțire, și se desparte în două părți cât mai egale. Dinainte avem pregătit spanacul fiert, tocat, și ame-



stecat cu parmezan ras, și un ou sau 2, după cum se cere. Cu lingurița se pun movilițe de spanac, la distanțe regulate, pe o foaie de aluat, care a fost mai întâi udată cu apă cu o



pensulă. Se așează deasupra a doua foaie, și cu ruleta se taie pătratele de aluat fiecare cu umplutură la mijloc (vezi fig.). Se dau drumul în apă clocotită sărată și se țin pe foc vre-o 20 de minute, fără ca să fiarbă în clocote. Se scurg, se așează

într'un gratin de piatră, se toarnă deasupra un sos făcut cu bulion, se presară parmezan ras și se dau la cuptor câteva minute, să se gratineze.

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ.

Se face un aluat de plăcintă (pag. 299). Se întinde foaia foarte subțire și, după ce s'a uscat puțin, se taie în bucăți de mărimea tăvei în care vom așeza plăcinta. Se face o umplutură din 3—400 gr. de brânză de vaci dată prin sită, ½ lingură de făină, 2—3 ouă întregi, sare, și, dacă vrem, și o lingură, două de smântână sau o lingură de brânză de oi, care să nu fie iute. Se unge tava cu unt, se pun 4—5 foi de plăcintă, unse între ele cu unt, apoi se așează brânza, pe care o întindem cu o furculiță deopotrivă peste tot, iar deasupra se mai așează câteva foi de plăcintă unse între ele cu unt. Se stropește și deasupra cu unt și se dă la cuptor cam vreo jumătate de oră. Când e gata, se taie patrate care se așează pe o farfurie și se servește caldă, cu smântână.

PLĂCINTĂ CU CARNE.

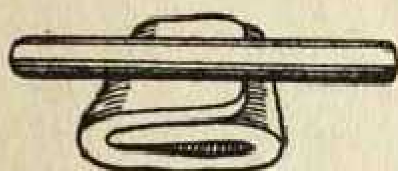
Se face întocmai ca plăcinta de brânză, înlocuind aceasta cu o tocătură de carne. Se trece carnea prin mașină și se rumenește cu untură, turnând și câte puțină apă ca să nu se usuce. Se dă deoparte și, când s'a mai răcorit, se amestecă cu un ou sau două și o lingură de smântână. Se umplu foile de plăcinttă și după ce s'a copt, se taie bucăți și se servește fierbinte.

PLĂCINTĂ CU POALELE IN BRÂU.

Pentru 1 kg. de făină se moaie, într'o strachină, 15 gr. de drojdie cu puțină apă abia călduță. Se pune făina, bine cernută, puțin câte puțin, amestecând, până se face ca o smântână groasă. Se presară cu făină și se așează la un loc cald, ca să crească. Făina ce a rămas se pune într'o strachină mare, se face loc la mijloc și se pun 3—4 ouă bătute cu puțină sare, 2 linguri de unt topit și o lingură de untdelemn bun. Se adaugă și plămădeala crescută și se frământă bine de tot, până ce aluatul se desprinde de pe mâni și de pe strachină. La frământat se pune atâta lapte sau apă, cât să se facă aluatul po-

trivit de moale. Pentru umplutură, se frământă deoparte brânză de vacă sau de oi, adăugând la 200 gr. de brânză 2 ouă, o jumătate lingură de făină şi sare cât trebue. Se întind pe rând foi potrivit de groase, se taie patrate de vreo 15 cm. Se umplu cu brânză, se întorc colţurile spre mijloc, în formă de plic. Colţurile plicului se mai aduc odată către mijloc şi se lipesc bine ca să nu iasă brânza. Se ung pe deasupra cu ou bătut şi se coc în tavă la foc potrivit. Se servesc calde.

PLĂCINŢELE CU CARNE.



Aluatul se împătureşte în trei.

Se face un aluat dintr'un pahar de caimac gros (smântâna de pe lapte fiert) unul de făină şi puţină sare. Se întinde în lung, se unge cu o pană cu unt topit şi se împătureşte în trei (fig.). Se acopere cu un şervet şi se lasă 10 minute să se odihnească la rece. Se întinde iarăşi, dar în sens invers de cum a fost prima dată, se unge cu unt şi se lasă iarăşi să se odihnească, după ce a fost din nou împăturit. Se repetă această operaţie încă odată. Se întinde foaia ceva mai groasă ca de tăieţei şi se taie în dreptunghiuri de 6 pe 12 cm. Se prepară carnea ca pentru colţunaşi, se pune câte o moviliţă pe jumătatea fiecărei bucăţi de aluat, se îndoaie cealaltă jumătate deasupra, astfel ca să formeze patrate. Se strâng marginile între degete ca să se lipească. Se ung cu ou bătut şi se aşează pe o tavă la cuptor, să se coacă.

*

Se face un aluat din 1/2 kg. de făină, 2 ouă, unt cât o nucă, sare şi apă cât trebue. Se întinde o foaie destul de subţire. Se unge cu unt, se îndoaie în două, se unge din nou cu unt şi se împătureşte iarăşi. Se întinde din nou şi iarăşi se împătureşte, după ce a fost unsă cu unt. Această operaţie se repetă încă de două ori. După ce a fost împăturit ultima dată, se acoperă şi se lasă un sfert de oră să se odihnească la rece. Se întinde o foaie subţire şi pe jumătate din ea se pun cu o linguriţă, la distanţe potrivite, moviliţe de carne, pregătită ca pentru colţunaşi (pag. 281). Se întoarce cealaltă jumătate de foaie. Se taie cu un pahar de vin plăcinţele rotunde. Se prăjesc fie în unt sau untură pe maşină, ori se coc la cuptor, după ce au fost unse deasupra cu ou.

PLĂCINȚELE CU BRÂNZĂ.

Se face aluatul și se coc întocmai ca plăcințelele cu carne. Se umplu cu brânză, și anume se freacă împreună 100 gr. brânză de oi, cu 100 gr. brânză de vaci și cu un ou.

CORNULEȚE CU ȘUNCĂ.

Se face un aluat din caimac (smântâna de pe lapte fiert) (pag. 300). Se lasă să se odihnească un sfert de oră. Se întinde o foaie subțire, se taie cu paharul forme rotunde. Se pune peste fiecare bucată o linguriță de șuncă tocată, se fac suluri, întorcând capetele în formă de corn. Se ung cu ou bătut, și se coc la cuptor.

CLĂTITE CU CARNE.

Se fac din 2 ouă vreo 16—18 clătite, ca cele pentru dulceață (pag. 307). Se rumenește în untură, cu o ceapă tocată mărunt, ¼ de kg. de carne dată prin mașină. Se pune în fiecare clătită o linguriță de carne, se întorc marginile laterale înăuntru și se face sul. Se dau prin ou amestecat cu o linguriță de untdelemn și se rumenesc în untură fierbinte. Se servesc ca garnitură la orice legumă. Se pot umplea la fel cu ficat, creier fiert și tocat, șuncă.

CLĂTITE LA GRATIN.

Se fac clătitele din 2—3 ouă (pag. 307). Se freacă într'un castron 2 gălbenușuri răscoapte, date prin sită, cu 2 gălbenușuri crude și o lingură de unt făcută spumă. Se adaugă 2 linguri de smântână, o lingură de șuncă tocată, o lingură de ciuperci tocate și fierte, înăbușite cu unt, și la urmă cele 2 albușuri spumă. Se pune sare și puțin piper. Cu această compoziție se umplu clătitele, se așează unele lângă altele, într'un gratin bine uns cu unt, se toarnă deasupra 2—3 linguri de smântână, se presară pesmet amestecat cu parmezan ras, se dă la cuptor vreo 20 de minute, până se rumenește deasupra.

PAPANAȘI FIERȚI.

Se freacă într'o strachină 250 gr. de brânză de vacă, 2 ouă, 2 linguri de făină, 2 linguri de griș și sare. Se amestecă bine, să

fie compoziţia potrivit de tare. Se ia cu lingura din ea, se fac cu mâna muiată în făină mici găluşte rotunde, se turtesc puţin între mâni, şi cu degetul se face la fiecare o adâncitură la mijloc. Se fierb într'o cratiţă mare cu apă fierbinte şi puţină sare, cu 10 minute înainte de a-i servi la masă. Se scurg şi se opăresc cu unt. Se presară deasupra pesmet prăjit.

PAPANAŞI PRĂJIŢI.

Se freacă într'o cratiţă 300 gr. de brânză de vacă cu 3 gălbenuşuri, 3 linguri de făină, sare şi la urmă se adaugă cele 3 albuşuri spumă. Compoziţia nu trebue să fie prea tare. Se ia cu lingura din ea, se face cu mâna muiată în făină papanaşi potriviţi de mari, care se prăjesc în unt sau untură fierbinte, pe o parte şi pe alta. Se servesc cu smântână, îndată ce sunt gata.

VĂRZĂRI.

Se face un aluat din o jumătate de ceaşcă de untdelemn, o jumătate ceaşcă de apă, sare şi făină cât cuprinde. Aluatul să fie potrivit de moale. Se frământă bine şi se lasă să se odihnească un sfert de oră acoperit cu un şervet. Intre timp se pregăteşte varza, şi anume se taie mărunt varză murată, se scurge bine de zeamă şi se trage puţin cu 2 linguri de untdelemn (nu se rumeneşte). Se adaugă un vârf de cuţit de piper. Din aluat se întind pe rând două foi ca de tăieţei. Se taie pătrate, se umplu cu varză, se întorc colţurile spre mijloc, în formă de plic. Colţurile plicului se mai aduc odată către mijloc şi se lipesc bine, ca să nu iasă varza. Se coc în tavă la foc potrivit. Se pot face şi cu varză proaspătă, care mai înainte trebue opărită cu borş.

FORMĂ DIN ALUAT.

Intr'un castron se freacă spumă 125 gr. de unt proaspăt. Se adaugă 6 linguri de smântână, 6 gălbenuşuri şi 6 linguri de făină, dar pe rând, şi anume:

Când untul e făcut spumă, se pune o lingură de smântână şi numai după ce aceasta e bine amestecată cu untul, se pune un gălbenuş. Se amestecă. Se adaugă apoi o lingură de făină. Se amestecă iarăşi, continuând să punem pe rând câte o lin-

gură de smântână, un gălbenuş, o lingură de făină, până ce intră toate cantităţile arătate mai sus. Se pune sare şi la urmă cele 6 albuşuri bătute spumă. Se toarnă aluatul într'o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Se dă la cuptor, la foc bun, punând, deasupra o foaie de hârtie unsă cu unt, ca să crească aluatul înainte de a se forma o crustă deasupra. Se ţine la cuptor o oră şi un sfert. Pasta trebue să crească aproape ca un cozonac şi când e gata trebue să fie frumos rumenită pe toate părţile. Cât e încă în formă se scobeşte mijlocul cu un cuţit, lăsând un perete de 3 cm. grosime de jur împrejur, cât şi în fund. Se scoate din formă şi se umple cu o mâncărică fie de pui, de rinichi, de ciuperci, etc. Se aşează capacul deasupra şi se serveşte foarte fierbinte.

VOL-AU-VENT.

Se face un aluat franţuzesc (pag. 301) din 350 gr. făină fină, bine cernută, cu 350 gr. unt proaspăt, trei sferturi de ceaşcă de apă (2 decilitri) şi un praf de sare. Se întinde o foaie de un centimetru şi jumătate grosime şi mai mult lungă, astfel ca să putem tăia din ea două ronduri, fiecare cam de mărimea unei farfurii de masă. Se umezeşte puţin cu apă tava specială în care vom pune aluatul la copt, şi anume o tavă rotundă de tablă foarte groasă şi cu marginile joase. Cu o formă se taie o foaie rotundă, fără să apăsăm aluatul. Bucata tăiată rotund se ia pe vergea şi se aşează în tavă. Se mai taie o a doua foaie, exact de aceiaşi mărime. Se scoate apoi mijlocul, tăindu-l după o formă mai mică, ca să obţinem un cerc de 3 cm. lăţime. Cu o pană se udă uşor cu apă maginile primei foi aşezată în tavă, şi deasupra se pune cu grijă, astfel ca să se potrivească bine la margini, cercul tăiat în urmă. Nu se apasă deloc cu mâna, căci aluatul n'ar creşte frumos. Se unge cu ou bătut atât mijlocul cât şi partea de deasupra, având mare grijă să nu curgă deloc ou pe margini. Se pune la cuptor, la foc iute. După vreo 5 minute aluatul trebue să înceapă să crească. Se ţine cam vreo trei sferturi de oră, potolind focul spre sfârşit, iar dacă deasupra începe să se rumenească prea tare, înainte de a fi gata, se pune o foaie de hârtie. In timpul coptului să nu se prea deschidă uşa cuptorului, căci aluatul dă uşor îndărăt. Când e destul de copt, se taie cu un cuţit mijlocul, care va forma capacul, iar dacă înăuntru se mai gă-

seşte aluat care nu e copt, se scoate repede afară cu o furculiţă. Se mai lasă câteva minute la cuptor, ca să se usuce înăuntru, apoi se umple cu o mâncărică de rinichi şi creieri, etc.. Se serveşte foarte fierbinte.

FORME MICI DE VOL-AU-VENT.

In loc să facem o singură formă, se fac atâtea forme mici, câte vrem să servim la masă. Se procedează întocmai ca mai sus, doar că se taie cu o formă, mici ronduri de 8—9 cm diametru, fără să mai punem deasupra un al doilea cerc de aluat. Acesta singur creşte destul, ca să poată la urmă fi umplut. Se ung deasupra cu ou, băgând de seamă să nu curgă oul pe margini, căci întărindu-se la foc, ar împiedeca aluatul să crească. Se ţin 20 de minute la cuptor, la foc iute, iar când sunt gata, se taie la fiecare cu un cuţit ascuţit un mic capac, care a fost uşor marcat cu o formă, înainte de a pune aluatul la cuptor. Se umplu ca mai sus.

PATEURI CU CARNE.

Se face un aluat franţuzesc (pag. 301) din care se întinde o foaie potrivit de subţire. Se dă prin maşină ½ kg. de carne şi se rumeneşte cu puţină untură, adăugând şi câte o lingură de apă, ca să nu fie prea uscată. După ce s'a răcorit, se adaugă un ou şi o lingură de smântână. Din foaia întinsă se taie rondele cu o formă mică de tablă (cât gura unui pahar de vin). Jumătate din numărul lor se aşează pe tava în care se vor coace. La celelalte se taie mijlocul cu o formă ceva mai mică (cât gura unui păhărel de ţuică). Fiecare cerc exterior este aşezat peste o rondelă din tavă, cu atenţie să se potrivească bine marginea. Se pune la mijloc puţină carne, iar deasupra se aşează rondul tăiat cu forma cea mai mică. Se ung cu ou bătut şi se coc la cuptor.

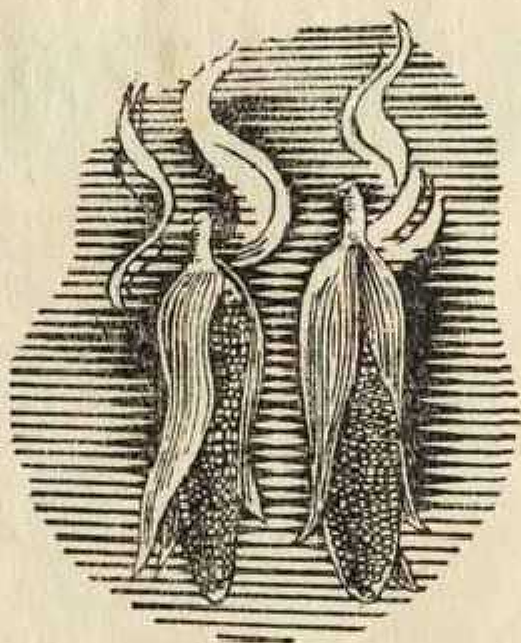
PATEURI CU BRÂNZĂ.

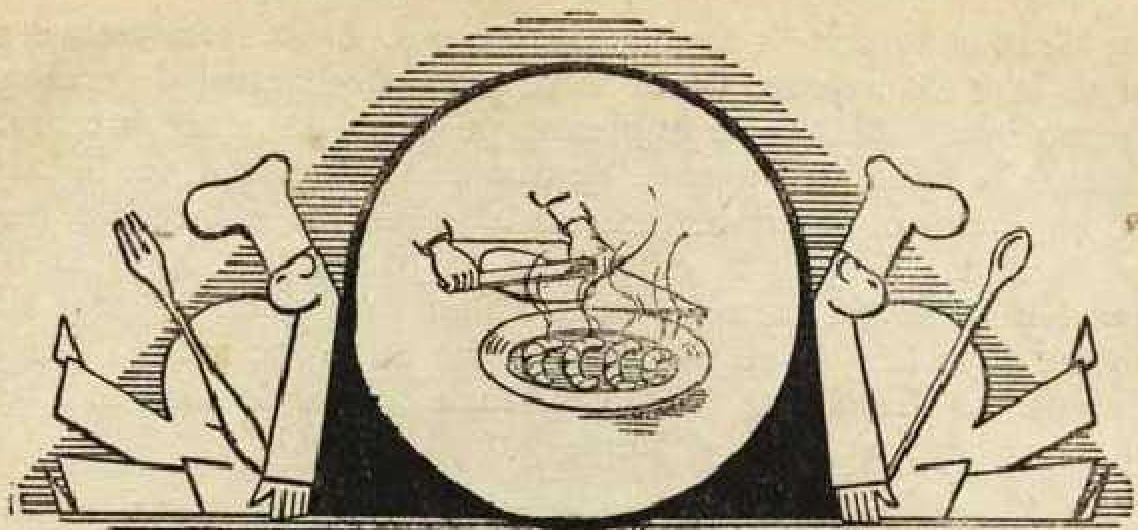
Se fac la fel cu pateurile de carne, umplându-le cu brânză de vacă, la care se adaugă ouă după cantitatea brânzei.

PATEURI CU FICAT.

Se întinde o foaie mai subţire din aluat de unt (pag. 301). Se taie cu o formă mici ronduri. Se udă uşor cu apă, se pune câte o bucăţică de ficat fiert (pag. 36) iar deasupra se aşează alt rond de aluat. Se ung deasupra cu ou. Se aşează pateurile în tavă, şi se coc la foc bun.

Se poate face la fel, tăind foaia în pătrate de mărimea ce dorim. Pe jumătatea fiecărui patrat se aşează o bucăţică de ficat tăiat în lung, peste care se întoarce cealàlaltă jumătate a patratului de aluat. Se procedează apoi ca mai sus.





CAPITOLUL XIV

ALUATURI ŞI DULCIURI DE CASĂ

COZONACI OBIŞNUIŢI

Pentru 1 kg. de făină: 300 gr. zahăr, 250 gr. unt, 8 ouă, lapte cât se cere (cam ½ kg.), o lingură cu rom, 30 gr. drojdie, un vârf de linguriţă de sare. Se moaie drojdia cu puţin lapte călduţ (să nu fie fierbinte, căci se opăreşte drojdia şi nu mai creşte aluatul) şi o bucăţică de zahăr. Deoparte se opăresc 3—4 linguri de făină cu puţin lapte clocotit, amestecându-se bine, ca să nu se facă cocoloşi. Când s'a răcorit destul, ca să poţi ţine mâna pe el, se amestecă cu drojdia şi apoi se bate bine, într'o strachină, până se fac băşici mari. Se presară puţină făină, se acopere cu un şervet şi se pune la un loc cald să crească. In acest timp se freacă gălbenuşurile, întâi cu sare, ca să se închidă la culoare, apoi cu zahărul pisat sau, dacă e tos, trecut printr'o sită fină. Se freacă bine până ce se fac ca o cremă spumoasă.

Când plămădeala e destul de crescută se toarnă peste restul de făină cernut într'o covată, care a fost şi ea ţinută la cald, se amestecă, adăugând gălbenuşurile, puţin lapte de abia cald şi jumătate din albuşuri făcute spumă. Se frământă cel puţin o jumătate de oră, aducând aluatul de pe margini spre mijloc. Se pune, câte puţin, untul topit, dar nu fierbinte, iar dacă ne pare aluatul prea tare, se mai adaugă puţin lapte călduţ. Se adună aluatul în covată, se presară cu făină, se acopere cu o faţă de masă, se aşează la cald, departe de uşă sau fereastră

cu făină și se pun în forme unse cu unt. Aluatul nu trebue să și se lasă să crească. Când ni se pare că e destul de crescut, se iau bucăți din el, se împletesc pe masa de aluat, presărată ajungă la jumătatea formei. Se mai lasă să crească, tot la cald, se unge cu ou, se presară cu zahăr grunzuros și migdale, nuci sau stafide. Se pun la copt (vezi la pâine, pag. 473) la foc potrivit și se țin cam un ceas. Când sunt gata, se scot din forme și se lasă să se răcorească, dar nu la loc rece și nici în curent. La frământat, se pot adăuga și stafide fără sâmburi după ce au fost alese și șterse într'un șervet.

COZONACI MOLDLVENEȘTI (Rețetă pentru 5 kg. de făină).

Se freacă într'o strachină 250 gr. drojdie cu 3 linguri de zahăr bine, până se face ca o cremă subțire. Deoparte se opărește ½ kg. făină cu 1 litru de lapte clocotit și se freacă foarte bine, să nu se facă nici un cocoloș. Când s'a răcit cât suferă degetul, se adaugă drojdia și 3—4 ouă întregi. Se bate totul împreună, se presară puțină făină, se acopere cu un șervet și se pune la loc cald să crească. Intre timp se freacă bine, în covata în care se va frământa aluatul: 100 de gălbenușuri cu 4 lingurițe rase de sare, un pahar bun de vin cu rom, un baton de vanilie tăiat în 2—3 bucăți și la urmă 25 de albușuri bătute spumă. Când plămădeala a crescut frumos, se toarnă în covată, iar strachina se limpezește cu o lingură sau două de apă, care de asemenea se toarnă în covată. Se amestecă plămădeala cu ouăle și când sunt una, se adaugă 4—4½ kg. de făină fină, cernută cu puțin timp înainte, și se frământă bine și mult. Aluatul trebue să fie ceva mai tare, căci se moaie când se pune zahărul. După ce se știe exact câtă făină a intrat (socotind și jumătatea de kg. din plămădeală), se pune câte 300 gr. zahăr pisat, de fiecare kg. de făină. Se frământă mereu și se mai adaugă, pe rând, 5 pahare de vin cu unt topit, puțin cald, un pahar de vin cu untdelemn și, la ultimul frământat, 100 gr. de unt proaspăt, de bună calitate. Frământatul trebue să dureze în totul cel puțin 2 ore. Se presară cu făină, se acopere cu o față de masă, se așează la cald. departe de ușă sau fereastră, și se lasă să crească. Se procedează apoi ca pentru cozonacii obișnuiți.

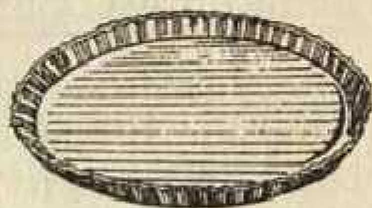
PASCĂ CU SMÂNTÂNĂ.

Din aluatul de cozonac, se întinde o foaie de vreo ½ cm. grosime și de mărimea tavei în care vom coace pasca. Se unge tava cu unt, se așează foaia de aluat pe fund. Se mai iau alte două bucăți, din care se fac pe masa de aluat suluri de grosimea creionului, se împletesc, și se așează de jur împrejur, lipit de marginea tăvei, apăsând capetele, ca să se unească între ele. Se lasă să crească.

Dinainte avem pregătită umplutura, pentru o pască mijlocie, din ¾ kg. smântână, 2 linguri de făină, 5 gălbenușuri, 3 albușuri spumă, o lingură de rom, zahăr după gust, un praf de sare, jumătate baton de vanilie și puțină coaje de lămâie rasă. Se freacă gălbenușurile cu zahărul și făina, se adaugă albușurile, smântâna și celelalte și se toarnă în formă, să nu treacă însă peste marginea de aluat. Se unge cu ou, se presară stafide și se dă la cuptor. Când e gata, se scoate din formă, după ce s'a răcit.

PASCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI.

Se așează aluatul ca pentru pasca cu smântână și se lasă să crească. Umplutura se face din 500 gr. de brânză de vaci dată prin sită, cu 3 ouă, o lingură de smântână, un vârf de lingură de făină, zahăr după gust, un praf de sare, un sfert de baton de vanilie și o mână de stafide fără sâmburi. Se unge cu ou atât aluatul cât și brânza. Se coace ca și pasca cu smântână.


Formă pentru pască.

PASCĂ CU BRÂNZĂ DE OI.

Se face ca și pasca cu brânză de vaci. Nu se pune însă zahăr, vanilie și stafide.

PASCĂ CU BRÂNZĂ ZBURATĂ.

Prepararea umpluturei: Se pune dinainte la prins într'o oală de lut 2 litri de lapte și când e bine prins se toarnă cu smântână cu tot într'o oală cu 2 litri de lapte care clocotește. Laptele se brânzește. Se toarnă în strecurătoare și se lasă o jumătate oră să se scurgă, apoi se pune o jumătate de oră la presă, sub un fund, cu o greutate deasupra. Iese o brânză dulce, care se trece prin sită. La această brânză se

adaugă 100 gr. unt proaspăt, frecat până se face o cremă, o lingură două de smântână, zahăr vanilat (pasca trebue să fie dulce) 2—3 linguri de făină şi 4 albuşuri spumă. Compoziţia trebue să aibă consistenţa unei smântâni groase. Se îmbracă forma de pască cu aluat de cozonac, după cum am arătat mai sus, se întinde umplutura într'un strat mai gros, de 2—3 degete. Deasupra se fac din aluat gratii subţiri, se unge cu albuş, şi se umplu golurile dintre gratii cu migdale curăţate, şi tăiate în lung. Se coace o oră la cuptor, la foc potrivit.

PASCĂ CU OREZ.

Se pregăteşte întocmai ca pasca cu smântână. Pentru umplutură se fierbe bine o ceaşcă de orez cu 4 ceşti de lapte şi puţin zahăr. Se lasă să se răcorească, se pun 3 ouă, un praf de sare, jumătate baton de vanilie şi stafide.

PASCĂ CU GRIŞ.

Se fierbe grişul cu lapte, (pag. 312) astfel ca să avem un pilaf mai mult moale. După ce s'a răcorit se pun 2—3 ouă, vanilie, stafide. Se pregăteşte întocmai ca pasca cu smântână.

PASCĂ CU CIOCOLATĂ.

Se aşează aluatul în tavă, întocmai ca pentru pasca cu smântână. Umplutura se face în felul următor: Se freacă bine 6 gălbenuşuri cu 150 gr. zahăr pisat şi o bucăţică de vanilie. Când gălbenuşurile sunt ca o cremă, se adaugă 4 batoane de ciocolată de menaj, muiată la foc cu o linguriţă de apă. Se amestecă totul bine, şi la urmă se pun cele 6 albuşuri spumă. Se toarnă umplutura peste aluatul din tavă, se presară deasupra migdale curăţate şi tăiate în lung, se dă la cuptor, cam trei sferturi de oră.

*

Se face întocmai ca mai sus. Pentru umplutură se fierbe ½ l. de lapte cu ¼ kg. de cacao, ¼ kg. de ciocolată şi zahăr după plăcere. Când începe să se lege se adaugă ¼ kg. de unt proaspăt şi se mai fierbe, amestecând. Se dă deoparte şi după ce s'a mai răcorit se adaugă o linguriţă de făină, frecând bine să nu se facă cocoloşi, 6 gălbenuşuri, un păhărel mic de rom, câteva migdale tăiate fin, şi la urmă 3 albuşuri bătute spumă. Se toarnă peste aluatul din formă şi se dă la cuptor.

PASCĂ BOGATĂ.

Pentru această pască, foarte gustoasă, umplutura se face din 3 compoziții: de nuci, de mac și de fructe.

Umplutura de nuci. Se trec ¼ kg. de nuci curățate prin mașină, se amestecă cu 3—4 albușuri bătute spumă, și cu zahăr vanilat după gust.

Umplutura de mac. Se spală ¼ kg. de mac, se usucă, și se pisează în piuliță de marmoră. Se pune la fiert cu câteva linguri de lapte, zahăr după gust, vanilie și 50 gr. unt proaspăt. Când e bine scăzut, se lasă să se răcească, se adaugă puțină coajă rasă de lămâie, și un pumn de stafide fără sâmburi.

Umplutura de fructe. Se iau 100—150 gr. de fructe zaharisite, sau fructe din dulceață, ca vișine, cireși, prune, caise verzi și coapte, gutui, portocale etc. Se scurg bine de zeamă, fructele mari se tae bucăți mici și se stropesc cu o lingură, două de rom. Se adaugă câteva migdale curățate de coajă, și tăiate în lung.

Din aluatul de cozonac se întinde o foaie de vre-o ½ cm. grosime, și se îmbracă o formă de pască de mărime potrivită, ridicând puțin marginile aluatului pe pereții formei. Se întinde umplutura de nuci într'un strat de grosimea degetului. Deasupra se așează o foaie de aluat întinsă subțire, peste care se pune umplutura de mac. Urmează o altă foaie de aluat, fructele zaharisite, și în sfârșit o ultimă foaie de aluat. Aceasta se unge cu ou, se presară migdale curățate și tăiate în lung și zahăr grunzuros. Se coace la foc potrivit cel puțin o oră.

COZONAC CU NUCĂ.

Se trec nucile prin mașină și se amestecă cu puțin zahăr pisat, după plăcere. Dacă dorim, se mai poate adăuga la nucă puține stafide sau coajă rasă de lămâie sau scorțișoară pisată. Dacă vrem ca nuca să fie ca o pastă, se adaugă câteva albușuri de ou. Tot în acest scop se poate înlocui zahărul pisat, cu puțin sirop de zahăr. Se unge cu unt, o tavă dreptunghiulară, lată de vreo 12 cm. (pag. 345). Se pune o bucată de aluat pe masa presărată cu făină, se întinde o foaie cam de un deget grosime și lungă cât tava și destul de lată ca să poată fi făcută sul. Se întinde nuca peste aluat, se face sul, se așează în tavă. Se lasă vre-un sfert de oră să mai crească. Se unge cu ou bătut, se pun deasupra jumătăți de nucă, se dă la cuptor.

CORN CU NUCĂ.

Se pregăteşte nuca întocmai ca mai sus. Se întinde pe masa de aluat o foaie cam de un deget grosime. Se taie în formă de triunghiu, de mărimea ce-o dorim. Se întinde nuca pe foaie şi se face sul, întorcându-l dela bază spre vârf. Capetele se aduc puţin spre mijloc, în formă de corn. Se lasă să mai crească vreo 20 de minute. Se unge cu ou, se presară zahăr, se pun deasupra jumătăţi de nucă, se dă la cuptor vreo trei sferturi de oră.

COZONAC CU MAC.

Se spală macul cu apă rece, se pune apoi într'o cratiţă şi se toarnă peste el apă clăcotită. Se ţine astfel vreo câteva ceasuri. Se scurge de apă şi se pisează bine, de preferinţă într'o piuliţă de marmură, punând câte puţin mac odată. Se pune apoi la fiert cu lapte, zahăr şi vanilie, amestecând mereu, până se face o pastă destul de groasă. Se lasă să se răcorească. Se amestecă după plăcere cu stafide sau coajă rasă de lămâie. Cu această umplutură se fac cozonacii întocmai ca cei cu nucă.

CORNURI CU MAC.

Se pregăteşte macul ca mai sus, se umplu apoi ca şi cornurile cu nucă.

COZONAC CU MIGDALE

Din aluatul de cozonac se iau bucăţi cât un ou. Se trec prin unt, apoi prin migdale măcinate amestecate cu zahăr pizat. Se aşează bucăţile unele peste altele într'o formă unsă cu unt. Se lasă să crească. Se unge deasupra cu ou. Se coace ca şi ceilalţi cozonaci. Când e gata nu se tae, ci se desfac bucăţile cu mâna.

COVRIGEI DE COZONAC.

Se cântăreşte ½ kg. din aluat de cozonac. Aluatul trebue să fie mai degrabă moale. Se întinde cu sucitorul o foaie cât mai pătrată, de un deget grosime. Se pune la mijloc o bucată de unt proaspăt de 125 gr. (să nu fie de la ghiaţă, dar nici

prea moale). Se împachetează întocmai ca la aluatul franțuzesc (pag. 301). Se întinde o foaie, de trei ori mai lungă decât lată, se împăturește în trei. Se lasă 1/4 de oră să se odihnească la rece. Se repetă încă odată operația de mai sus, împăturind de data aceasta aluatul în patru.

Se întinde iarăși foaia, cam de 3/4 cm. grosime. Se taie fâșii de vre-o 30 cm. lungime și 2 cm. lățime, se răsucește fâșia ușor pe masă, și se împletește în formă de covrig (pag. 370). Se așează covrigii pe tava neunsă, se țin 1/2 de oră la foc bun. Se lasă să se răcească. Intre timp se face un sirop, din 250 gr. zahăr, 1/2 l. apă și o lingură de glucoză (pag. 20). Se introduc pe rând covrigii în siropul fierbinte, și se așează pe farfurie, unii peste alții.

MELCI DE COZONAC.

Se cântărește 1/2 kg. din aluat de cozonac. Deoparte se freacă spumă 100 gr. unt proaspăt cu 3 linguri de zahăr. Se întinde aluatul pe un șervet, într'o foaie dreptunghiulară. Se unge peste tot cu untul spumă lăsând doar o margine de vre-o 2 cm. care se unge cu albuș nebătut. Cu ajutorul șervetului se face aluatul sul, lăsând partea unsă cu albuș să formeze marginea exterioară a sulului. Aceasta se apasă ușor cu mâna, ca să se lipească de sul, care se tae în bucăți de 3 cm. lungime. Se așează bucățile în picioare în tavă unele lângă altele. Se lasă să crească 1/2 de oră la cald. Se ung cu albuș amestecat cu zahăr, se dau la cuptor la foc bun. Inainte de a-i servi, se moaie în sirop fierbinte de zahăr, ca și covrigii.

CRAFLE CU DULCEAȚĂ.

Se face un aluat de cozonac, dar ceva mai moale, dintr'un kg. de făină. Se poate pune și puțin rom. Pe masa de aluat presărată cu făină se întinde o foaie cam de o jumătate deget grosime. Se pun la distanțe potrivite, numai pe jumătate din foaie, boabe de dulceață de vișine, care au fost ținute câteva minute pe mașină, ca să se scurgă de zeamă. Se întoarce deasupra cealaltă jumătate de foaie și se taie cu un pahar de vin, în dreptul boabelor, forme rotunde. Se așează pe un șervet presărat cu făină și se lasă un sfert de oră să crească. Se întorc pe partea cealaltă, și se mai lasă să crească. Se rumenesc apoi într'o cratiță cu untură multă, fierbinte. Când sunt ru-

menite pe o parte, se întorc şi pe cealaltă. Se scot pe o hârtie albă ca să se scurgă de untură, se presară cu zahăr pisat. Se servesc calde. Dulceaţa poate fi înlocuită cu magiun sau marmeladă de caise.

BRIOCHE.

Se cerne pe masa de aluat 500 gr. de făină ţinută la cald. Se face groapă la mijloc. Se moaie 50 gr. de drojdie de bere cu 1 dl. de lapte călduţ (nu fierbinte). Se toarnă în groapă, se amestecă cu puţină făină şi se adaugă 8 gălbenuşuri, un vârf de linguriţă de sare şi 120 gr. de zahăr. Se amestecă totul împreună, luând mereu câte puţină făină, până ce aceasta este toată cuprinsă şi se adaugă 300 gr. de unt proaspăt netopit, dar destul de molcuţ ca să se amestece cu aluatul. Acesta trebue să fie potrivit de tare. Se pune într'o strachină, se presară făină, se crestează cu cuţitul în patru şi se lasă la cald să crească. Când a crescut se mai frământă odată şi se dă la rece, să se odihnească 12 ore.

După acest timp se pune aluatul pe masă, şi se face sul. Se tae în bucăţi potrivite care se rotunjesc în mână şi se aşează în forme mici de tablă. Din acelaşi aluat se rotunjesc alte bucăţi ceva mai mici, dându-le o formă lunguiaţă, ca de pară. Cu degetul dat în făină se face o gaură până în fund în aluatul din formă, în care se introduce bucata lunguiaţă de aluat,şi care va forma capul când brioche-a e coaptă. Se aşează la un loc cald, până cresc cam de două ori cât era mărimea de la început. Se ung cu ou, se crestează pe margini cu cuţitul, şi se dau la cuptor la foc potrivit.

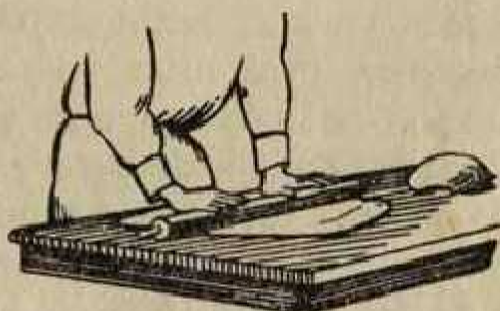
*

Reţetă franţuzească. Se cerne ¼ kg. de făină pe masa de aluat. Se ia un sfert din această cantitate, se pune într'un castron, se face loc la mijloc, se pune 20 gr. de drojdie de bere, care se moaie cu 1 dl. de apă caldă. Se amestecă încetul cu făina, şi dacă mai trebue se adaugă apă, aşa ca să obţinem un aluat destul de moale. Se face minge, şi se pune într'o cratiţă cu apă caldă (dar nu fierbinte). Se lasă să crească. In restul de făină se face fântână la mijloc, se sparg 3 ouă întregi, se amestecă, şi se frământă aluatul bine vre-o 10 minute. Se adaugă un vârf de linguriţă de sare, 50 gr. de zahăr, şi 250 gr. de unt preaspăt, netopit, dar destul de moale ca să se amestece

cu aluatul. Se scurge plămădeala, care trebue să-și fi dublat volumul, din apă, se amestecă ușor cu aluatul, se face minge, se presară făină, se așează într'un castron, și se ține la cald să crească vre-o două ore. Se mai frământă puțin, și se dă la rece să se odihnească 10 ore. Se procedează apoi cum am arătat mai sus.

ALUAT DE TĂIEȚEI.

Se face un aluat bine lucrat dintr'un ou, apă, cât se ia cu o jumătate de coajă de ou, un praf de sare și făină cât se cere. Se frământă aluatul, să fie mai mult tare; când e gata se acopere cu un șervet și se lasă să se odihnească vreo 10 minute. Se întinde cu sucitorul o foaie cât se poate de subțire și se lasă puțin să se usuce. Apoi se face din foaie un sul, pe care îl tăiem foarte subțire. Se împrăștie tăieței pe masa de aluat, sau pe un șervet întins și se lasă până se usucă bine. Chiar atunci când avem nevoie de o cantitate mai mare de tă-tăieței, e mai bine să facem foile pe rând din câte un ou, decât



să facem odată un aluat din mai multe ouă. Tăieței bine uscați se pot păstra mai multă vreme într'un sac de pânză, la un loc uscat. La fel se face și aluatul pentru iofca.

ALUAT DE PLĂCINTĂ.

Se pune ½ kg. de făină pe masa de aluat. La mijloc se face cu lingura un loc liber, unde se pun 3 linguri de untdelemn, o linguriță de sare și o ceașcă de apă caldă. Se amestecă întâi cu lingura, iar când începe aluatul să se prindă, îl frământăm cu mâna. Se face un aluat potrivit, mai mult moale, adăugând câte puțină apă caldă, dacă mai trebuie.



Cum se întinde aluatul de plăcintă.

După ce a fost bine frământat, se lasă vreo 10 minute la un loc cald, acoperindu-l cu un șervet tot cald. Se întinde o foaie cu

vergeaua, se acopere cu un șervet și se mai lasă să stea un sfert de oră. Pe masa de bucătărie se pune o față de masă curată, se presară făină, se pune foaia de aluat deasupra și cu multă răbdare, începem s'o întindem de jur împrejur, (vezi fig. p. 299) cu grijă să nu se rupă până ce marginile aluatului trec de marginea mesei, iar foaia s'a făcut subțire cât o foiță de țigară. Marginea rămasă groasă împrejur se rupe, iar restul se lasă să se usuce câteva minute, apoi i se dă întrebuințarea dorită.

ALUAT DE TARTE.

Se cerne ¼ kg. de făină pe masa de aluat. Se face loc la mijloc, se pune 125 gr. de unt proaspăt, muiat puțin cu mâna, o linguriță de zahăr, un praf de sare, și cam [2 dl. de apă (aceasta variază puțin după calitatea făinei). Se frământă repede, și nu prea mult, ca să nu devie aluatul elastic. Se adună la un loc, se acopere cu un șervet, și se ține 2 ore la rece. Poate fi lăsat fără grijă de pe o zi pe alta. Se întrebuințează la tarte, fund pentru tort Saint-Honoré, etc.

ALUAT DE FRIGANELE

Se încălzește un castron în care se pune 200 gr. de făină cernută. Se face loc la mijloc, se adaugă 2 linguri de untdelemn, un vârf de linguriță de sare, 3 dl. de apă caldă (nu fierbinte) și o bucățică de drojdie de bere cât o alună. Se freacă drojdia cu puțină apă, apoi se amestecă totul la un loc, ca să obținem un aluat ca o smântână subțire. (Cantitatea apei atârnă de calitatea făinei, deci uneori trebue mai mult alte ori mai puțin de 3 dl.). Aluatul nu trebue amestecat prea mult. Se adună în castron, se acopere cu o farfurie, și se pune într'un loc potrivit de cald ca să crească. Inainte de a-l întrebuința se adaugă 2 albușuri spumă. Acest aluat servește la prăjit pește, brânză, mere, etc.

ALUAT DIN CAIMAC.

Se face un aluat bine lucrat dintr'o ceașcă de caimac (smântână de pe lapte fiert), o ceașcă de făină, unt proaspăt cât o nucă și un praf de sare. Se acopere, se lasă 10 minute, să se odihnească și se întrebuințează la plăcinte cu vișine, cu prune, cu carne, etc.

ALUAT DIN BRÂNZĂ.

Se frământă bine un aluat din brânză de vacă, făină și unt proaspăt în cantităţi egale. Se adaugă un praf de sare. Acest aluat poate servi la plăcinte, tarte, etc.

ALUAT CU UNTDELEMN.

Se face un aluat potrivit de moale din jumătate ceașcă de untdelemn, jumătate ceașcă apă, un praf de sare și făină cât se cere.

ALUAT FRANŢUZESC.

Dintre condiţiile care fac să reușească aluatul franţuzesc sunt:

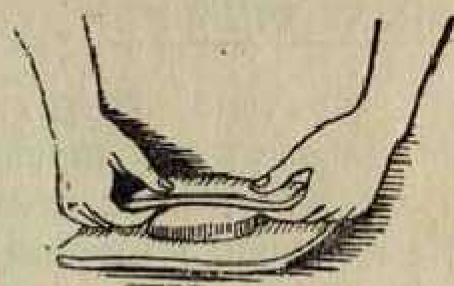
1. Făina să fie de calitate bună, bine cernută și uscată.

2. Untul să fie foarte proaspăt, fără zer, și fără vreun miros special.

3. Aluatul să fie lucrat la rece.

Se iau totdeauna cantităţi egale de făină și unt.

Se pune ½ kg. de făină pe masa de aluat, se face la mijloc o gaură în care se toarnă un pahar bun de apă, o linguriţă de untdelemn și 15 gr. de sare. Se amestecă întâi cu o mână până ce sarea s'a topit, și apoi se ia câte puţin din făină, ca să nu se facă cocoloși și se frământă bine. Se lucrează destul de repede; când aluatul e gata, dar mai mult moale, se adună la un loc în formă de minge și se lasă la rece vreo 20 de minute, ca să-și piardă din elasticitatea pe care o capătă în timpul frământatului. In acest scop se lasă aluatul descoperit, iar deasupra se fac vre-o două crestături cu cuţitul. Aluatul e bine făcut, atunci când apăsându-l cu un deget, urma nu-și revine la loc. Consistenţa lui trebue să fie aceiași ca a untului cu care va fi amestecat. Pe masa de aluat bine curăţată se presară puţină făină. Se pune aluatul și cu vergeaua se întinde o foaie de preferinţă patrată și de 1 cm. de groasă. Deoparte se turtește ½



Untul se așează la mijloc.



Se înpăturește în trei.

kg. de unt într'un șervet, astfel ca să obținem un patrat mai mic decât foaia de aluat, dar de grosime egală. Se pune la mijlocul aluatului, întorcându-se marginile în formă de plic. Se acopere și se lasă să se odihnească la rece, 10 minute. Se presară făină pe masă, și, cu ajutorul vergelei, se întinde o foaie de trei ori mai lungă decât lată, grosimea ei fiind cât mai egală. Se bagă de seamă să nu iasă untul din aluat, iar dacă aceasta s'ar întâmpla, se presară puțină făină. Foaia fiind întinsă în lungime, se împăturește în trei și anume astfel ca treimea din dreapta să vie peste cea din stânga. Această operație se repetă apoi încă odată, ținând seamă ca la fiecare rând, aluatul, după ce a fost împăturit, să fie întins în sens contrar de cum a fost rândul precedent. Se acopere și iar se lasă zece minute la rece. Se repetă operația întinsului și împăturitului încă de patru ori, lăsându-l zece minute să se odihnească, la fiecare două rânduri. Inainte de a fi întrebuințat, se mai ține zece minute la rece.



Se întinde în sens contrar.

ALUAT DIN UNT.

Se cerne 250 gr. făină pe masa de aluat, se face loc la mijloc, se pune un vârf de linguriță de sare, 1 dl. ½ de apă și 175 gr. de unt proaspăt, moale, dar nu topit. Se frământă totul repede împreună, fără să căutăm a face un amestec desăvârșit. Se face minge, se acopere cu un șervet, și se lasă să se odihnească o oră la rece. Se împăturește apoi ca și aluatul franțuzesc (vezi mai sus) dar numai de patru ori, lăsând să se odihnească ¼ de oră după ce a fost împăturit a doua oară.

*

Iată o rețetă de aluat de unt făcut în pripă, atunci când nu avem destul timp să-l lăsăm să se odihnească.

Se cerne pe masa de aluat 200 gr. de făină, se face loc la mijloc, se pune 200 gr. de unt proaspăt, puțin muiat în mână, un vârf de linguriță de sare, o linguriță de zeamă de lămâie, și destulă apă cât să facem un aluat potrivit de moale (cam 1 dl. ½ de apă). Se frământă totul repede fără să ob-

ținem un amestec desăvârșit. Se presară făină pe masa de aluat, se întinde o foaie ce se împăturește de 2 ori la rând ca și aluatul franțuzesc, și se întrebuințează imediat. Din acest aluat se pot face tarte, plăcințele, sărățele, etc.

ALUAT DIN UNT ȘI SMÂNTÂNĂ.

Se cerne 160 gr. de făină pe masa de aluat. Se pune la mijloc 125 gr. de smântână, 140 gr. de unt proaspăt, muiat puțin cu mâna, și un vârf de cuțit de sare. Se amestecă totul repede împreună, se adună ca o minge, se acopere cu un șervet, și se lasă câteva ore la rece. Inainte de a-l întrebuința se împăturește odată ca aluatul franțuzesc.

E un aluat ușor de făcut, și foarte reușit pentru plăcințele cu carne, cu brânză, cu mere, etc.

STRUDEL CU BRÂNZĂ DE VACĂ.

Se întinde o foaie de plăcintă (pag. 299). Se lasă câteva minute să se sbicească. Se freacă o bucată de brânză de vacă de vre-o 300 gr., dată prin sită, se pun 2 ouă și un vârf de lingură de făină, zahăr după plăcere, câteva stafide fără sâmburi, alese și spălate. Se amestecă totul bine și se pune cu lingura pe foaia bine unsă cu unt. Se întinde cu cuțitul, astfel ca să fie pătura egal de groasă. Se întorc pe masă părțile ce atârnă în jos, ridicându-le cu marginea feței de masă și se stropesc cu unt. Se face un sul, cu ajutorul feței de mese, pe care o ridicăm dinspre partea lungă a mesei. Se taie sulul în lungimea tăvei, astfel ca să încapă 2 sau 3 bucăți în tavă. Se unge tava cu unt, se așează plăcinta, se stropește și deasupra cu unt, și se dă la cuptor vreo jumătate de oră, la foc potrivit. Când e gata, se taie bucăți, se așează pe o farfurie, se presară zahăr și se servește caldă. Se poate servi cu smântână.

STRUDEL CU SMÂNTÂNĂ.

Se întinde foaia de plăcintă (pag. 299). Se amestecă 2 ouă, cu zahăr după plăcere, o lingură de făină și câteva stafide sau coajă rasă de lămâie, 300 gr. de smântână și un praf de sare. Se face întocmai ca strudelul cu brânză.

STRUDEL CU VIŞINE.

Se întinde foaia de plăcintă (pag. 299). Se scot sâmburii dela 1 kg. de vişine spălate. Se pun să stea o oră cu 250 gr. de zahăr pisat. (Dacă e tos, trebue să fie foarte fin cernut). Se scurg bine de zeama pe care au lăsat-o, se împrăştie egal pe foaia de plăcintă stropită cu unt şi presărată cu pesmet fin, şi se urmează apoi ca pentru strudelul cu brânză. Se coace la cuptor la foc mic cam o oră.

STRUDEL CU NUCĂ.

Se face întocmai ca strudelul cu brânză. Umplutura se face din nuci trecute prin maşină, amestecate cu zahăr pisat.

PLĂCINTĂ CU MERE.

Se întinde o foaie de plăcintă, care se taie, după ce s'a uscat, în bucăţi de mărimea tăvei. Se curăţă 1 kg. de mere, se taie în felii subţiri, se presară cu 2 linguri de zahăr şi puţină scorţişoară pisată. Se unge tava bine cu unt. Se pun în tavă 4—5 foi de plăcintă, unse cu unt între ele, se aşează merele scurse de zeamă, împrăştiindu-le deopotrivă. Se pun deasupra iarăşi 4—5 foi unse între ele cu unt şi se urmează aşa până se termină. Se stropeşte deasupra cu unt. Se dă la cuptor trei sferturi de oră. Când e gata, se taie bucăţi potrivite, se presară zahăr pisat, se serveşte caldă sau rece. In lipsă de timp, se poate face plăcinta cu foi cumpărate dela plăcintărie. La fel se poate face cu vişine, smântână, etc.

INVÂRTITĂ.

Se face o foaie de plăcintă. Se stropeşte bine cu unt, se presară cu zahăr şi se face sul, dinspre partea lungă a mesei. Se unge o tavă rotundă cu unt, se aşează sulul în tavă, învârtindu-l în formă de melc. Se dă la cuptor. Se face din 300 gr. de zahăr cu ½ l. de apă un sirop potrivit de gros şi când plăcinta începe să se rumenească, se toarnă deasupra o parte din sirop şi se mai lasă la cuptor, până se pătrunde bine aluatul cu zahăr şi se rumeneşte. Se aşează pe o farfurie rotundă, se taie în raze, ca un tort, se serveşte fierbinte cu sirop de zahăr sau de zmeură.

TURTE MOLDOVENEŞTI.

Aceste turte se servesc de obiceiu la Crăciun şi se mai numesc „Scutecele Domnului".

Se întinde o foaie de plăcintă (pag. 299). Când s'a sbicit puţin, se taie roate servindu-ne de o farfurie mijlocie, cu ajutorul unui cuţit nu prea ascuţit, ca să nu se taie şi faţa de masă. Se aşează într'o cratiţă, una peste alta, cu grijă să nu se sfarme. Când toate foile sunt tăiate, se pun pe rând într'o tigaie la foc, să se coacă pe o parte şi pe alta, fără să se rumenească. Deoparte se face un sirop de zahăr, (500 gr. zahăr la 1 l. de apă) în care se toarnă o lingură sau două de apă de flori, după plăcere. Deasemenea, se trec prin maşină nuci curăţate, care se amestecă cu zahăr pisat. (300 gr. zahăr la 1 kg. de nuci curăţate). Se pune o foaie rotundă pe farfurie, se unge cu sirop cu o pană, se presară puţină nucă amestecată cu zahăr, deasupra se pune o altă foaie, care se unge cu sirop, şi aşa mai departe, până am aşezat toate foile. Plăcinta astfel pregătită poate sta mai multe zile. Nu trebue să fie prea uscată, nici prea umedă, iar când o servim îi mai putem adăuga puţin sirop. Se poate face şi cu migdale sau fisticuri, date prin maşină.

MUCENICI MODOVENEŞTI.

Se face un aluat ca de pâine (pag. 473) cu puţin lapte şi mai mult moale. Când e frumos crescut se fac colăcei în formă de 8. Se aşează în tava presărată cu făină, se lasă să crească, se ung cu ou şi se coc la foc potrivit. Intre timp se pregăteşte un sirop, dintr'o ceaşcă de zahăr şi una de apă. Se curăţă vreo sută de nuci, se macină şi se amestecă cu zahăr pisat. Când colacii s'au răcorit, se moaie unul câte unul numai o clipă în apă fierbinte, se scurg bine, se aşează într'un castron, se toarnă deasupra sirop şi se presară nucă după dorinţă.

PLĂCINŢELE CU VIŞINE.

Se scot sâmburii la 1 kg. de vişine. Se presară 2—3 linguri de zahăr şi se lasă astfel vreo oră. Se face un aluat de caimac şi se întinde o foaie întocmai ca pentru plăcinţelele cu carne (pag. 300). Se taie patrate de 12—14 cm. Se pune

pe fiecare patrat o lingură de vișine scurse de zeamă. Se întorc colțurile spre mijloc, în formă de plic, apăsând puțin mijlocul și marginele ca să rămâie lipite. Se ung cu ou bătut, se așează pe o tavă și se dă la cuptor, să se coacă. Când sunt gata se presară zahăr.

PLĂCINȚELE CU PRUNE.

Se fac la fel ca cele cu vișine.

PLĂCNTĂ CU PERE (Chausson).

Se curăță ¾ kg. de pere, se îndepărtează sâmburii, se taie în sferturi, și se înăbușe în unt cu puțin zahăr și scorțișoară pisată, după gust. Se lasă să se răcească. Se face un aluat de unt (p. 302), se întinde o foaie de vre-o ½ cm. grosime, se taie un rond de 30 cm. diametru. Se așează perele pe jumătate de rond, se udă marginea cu puțină apă, se întoarce deasupra cealaltă jumătate, și se lipește apăsând ușor cu degetul. Se întoarce apoi marginea, astfel ca să formeze o mică bordură, să nu iasă afară perele.

Se așează plăcinta pe tava stropită cu apă, se unge deasupra cu ou, se înțeapă în câteva locuri, și se coace la foc bun vre-o ¾ de oră. La fel se pot face plăcintele mici, în loc de una singură mare.

PLĂCINȚELE CU MERE.

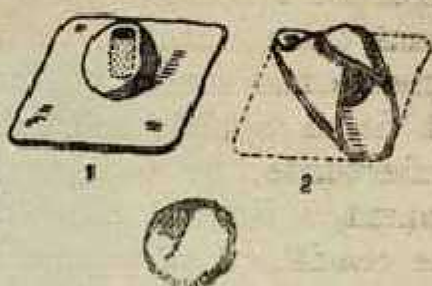
Se face foaia din aluat de unt și smântână (pag. 303) se taie mici ronduri de 7—8 cm. diametru, și se procedează întocmai ca pentru plăcinta cu pere, înlocuind acestea cu mere.

Umplutura pentru plăcințele: Se curăță, se îndepărtează sâmburii, și se taie felii ½ kg. de mere. Se încinge într'o cratiță o lingură de unt, se pun merele, ținându-le numai până ce încep să se moaie. Se răstoarnă pe o farfurie, se pune zahăr și scorțișoară după plăcere, și o lingură de rom sau coniac. Se întrebuințează numai după ce s'au răcit de tot.

MERE IN ALUAT

Se curăță mere mijlocii de coajă și, cu un cuțit subțire, se scot sâmburii din mijloc. Se pune în loc puțin zahăr și o

bucăţică de unt. Se face o foaie de aluat ca pentru plăcinţele cu carne (pag. 284), dintr'un aluat de caimac. Se taie patrate destul de mari, ca fiecare să poată îmbrăca un măr. Se pune câte un măr pe fiecare patrat, aducând colţurile spre mijloc, aşa ca să fie mărul închis ca într'o pungă (fig.). Se ung cu ou, se aşează într'o tavă şi se dau la cuptor, să se coacă la foc potrivit. Când sunt gata, se presară zahăr pisat.

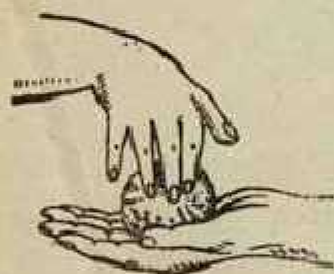


COLTUNASI CU MAGIUN.

Se fac întocmai ca şi colţunaşii cu brânză (pag. 281).

KNÖDEL VIENEZE.

Se face un aluat din ½ kg. de cartofi, fierţi, curăţaţi şi daţi prin maşină, cu 100 gr. făină, o jumătate ceaşcă de griş, 100 gr. unt, 2 gălbenuşuri, jumătate linguriţă de sare şi un praf de zahăr. Se pun toate pe masa de aluat şi se frământă până se face un aluat ca cel de tăieţei. Din el se face un cârnat gros de 2—3 degete, din care se taie bucăţele cam de un cm. grosime. Acestea se întind cu mâna şi în fiecare se îmbracă o prună frumoasă, cu tot cu sâmbure. Se rotunjesc între palme (fig.); când sunt toate gata, se fierb în apă clocotită, puţin sărată. Se scurg. Se rumeneşte pesmet fin într'o tigae, se pun găluştele, se dau în acest pesmet şi se ţin până se usucă de apă. Se toarnă unt topit şi se servesc cu zahăr pisat. Dacă dorim, putem scoate sâmburele şi în loc, se pune o bucăţică de zahăr.



*

Se fierb ½ kg. de cartofi, se curăţă, se dau prin maşină. Se amestecă cu 2 linguri de făină, 1 ou şi un vârf de linguriţă de sare. Se frământă aluatul, şi se face întocmai ca mai sus.

CLĂTITE.

Se pune într'un castron o ceaşcă bună de făină, se face loc la mijloc şi se sparg 2 ouă, la care se adaugă un praf de

sare. Se amestecă cu o lingură de lemn, până ce oul a luat toată făina, turnând cu încetul o ceaşcă şi 1/2 de lapte rece şi amestecând mereu, să nu se facă cocoloşi. Compoziţia trebue să fie ca o smântână subţire. Se pune o tigaie cu coadă să se înfierbânte, pe foc potrivit. Se unge cu unt cu o pană, se toarnă o lingură plină din compoziţie, mişcând repede tigaia de coadă, ca să se acopere tot fundul. Când începe să se rumenească pe o parte, se întoarce clătita cu un cuţit lat pe cealaltă parte. Se fac pe rând toate clătitele, punându-le într'o farfurie una peste alta. Din când în când se amestecă compoziţia, ca să nu rămâie prea groasă la fund, în care caz se poate subţia cu puţin lapte. E bine să se facă o primă clătită de încercare. Dacă e prea groasă, mai adăugăm în compoziţie puţin lapte, iar dacă se rupe la întors, mai punem făină. Clătitele trebue să fie foarte subţiri şi din 2 ouă se pot face într'o tigaie mijlocie cam 20 de bucăţi.

Când sunt toate gata, se umplu pe rând cu magiun sau dulceaţă, se întorc marginile laterale înăuntru şi se fac sul. Se aşează într'o formă de piatră şi se dau câteva minute la cuptor, acoperite, să se înfierbânte. Inainte de a servi, se presară cu zahăr.

CLĂTITE CU ROM.

Se amestecă într'un castron o ceaşcă de făină cu 3 ouă întregi, puse pe rând. Se înfierbântă 1/4 litru de lapte, la care se adaugă, după ce s'a luat de pe foc, o lingură de unt proaspăt. Se amestecă până se topeşte untul, apoi cu încetul se toarnă în castronul cu făina şi ouăle, amestecând să nu se facă cocoloşi. Se adaugă un praf de sare, o linguriţă de apă de flori şi 2 linguriţe de rom. Se coc ca şi cele de mai sus, ungând tigaia cu foarte puţin unt ca să nu fie unsuroase când sunt gata. Pe măsură ce sunt făcute, se împăturesc în patru şi se ţin la cald. Se servesc îndată ce sunt gata, şi se presară cu zahăr pisat.

MINCIUNI.

Se face un aluat mai moale ca de tăieţei din 90 gr. unt proaspăt, un ou, jumătate ceaşcă de lapte bătut, o lingură de zahăr vanilat, un praf de sare şi făină cât se cere. Se lasă

jumătate de oră să se odihnească. Se întinde apoi o foaie subțire, se taie cu rotița dințată (fig.), fâșii de 10—12 cm. lungime pe 2—3 cm. lățime (în lipsă de rotiță, se pot tăia și cu cuțitul). Se face o crestătură în lung, la mijloc, prin care se trece unul din capetele fâșiei, astfel ca să pară înodată. Se prăjesc într'o cratiță cu untură multă, clocotită, pe o parte și pe alta. Nu trebue să fie prea rumene. Se scot cu lingura cu găuri, scuturându-le bine de untură și se presară, de calde, cu zahăr pisat vanilat și cu scorțișoară pisată.


Rotiță pentru tăiat aluatul.

*

Se face un aluat potrivit de moale din 3 gălbenușuri, 3 lingurițe de lapte și făină cât se cere. Se fac minciunile întocmai ca mai sus. Sunt foarte fragede și gustoase.

GOGOȘI DE COZONAC.

Vezi la crafle, pag. 297.

GOGOȘI DE CARTOFI (de post).

Se fierb 200 gr. de cartofi, se curăță de coajă, se trec prin sită, și se amestecă cu o cantitate egală de făină, și puțină apă caldă, atât cât să se facă aluatul potrivit de moale.

Se adaugă un vârf de cuțit de sare, și 10 gr. drojdie muiată cu 2 linguri de apă caldă. Se frământă bine, se acopere, și se ține la cald să crească. Se întinde o foaie de grosimea degetului. Se taie forme rotunde cu un pahar și se rumenesc în untdelemn fierbinte. Se scot când sunt frumos crescute și se presară cu zahăr.

GOGOȘI DE CARTOFI.

Se fierbe ½ kg. de cartofi cu coajă, se curăță, se trec prin sită și se freacă bine cu 2 linguri de zahăr vanilat și un praf de sare. Se frământă apoi, adăugând atâta făină, până se face un aluat destul de tare. Se întinde o foaie subțire de 2—3 mm., se taie forme rotunde cu un pahar de vin și se prăjesc în untură multă clocotită. Se servesc calde, presărate cu zahăr pisat sau cu sirop de zmeură.

GOGOŞI DE VIN.

Se pune la fiert un pahar de vin alb cu o lingură de unt. Când clocoteşte se trage pe marginea maşinei şi se adaugă făină, amestecând mereu, până obţinem un aluat destul de tare şi fără cocoloşi. Se dă cu totul deoparte, se freacă până se mai răcoreşte. Se adaugă 4 gălbenuşuri puse pe rând şi o lingură de zahăr. La urmă se pune cele 4 albuşuri spumă. Se ia din compoziţie cu linguriţa, şi se pune să se rumenească în untură multă, fierbinte, Se presară zahăr.

GOGOŞI DIN ALUAT PRIPIT.

Se pune într'o cratiţă să se înfierbinte un pahar de apă, cu 100 gr. unt, o lingură rasă de zahăr şi un praf de sare. Când apa începe să clocotească, se trage pe marginea maşinei şi se dă drumul deodată la 200 gr. de făină bine cernută. Se freacă repede ca să nu se facă cocoloşi şi se mai ţine pe maşină, frecând mereu, până se desprinde aluatul de pe cratiţă. Se dă cu totul la o parte şi, după ce s'a mai răcorit puţin, se pun pe rând 4—5 ouă. Nu se pune următorul, decât după ce primul a fost bine cuprins în pastă. Aceasta trebue să fie potrivit de moale, dar să-şi păstreze forma, acolo unde cade. Se pune cu o linguriţă din compoziţie în untură fierbinte şi se rumenesc gogoşile pe o parte şi pe alta. Se scot cu lingura cu găuri, se presară zahăr vanilat şi se servesc calde, cu sirop de fructe sau cu sos de ciocolată.

*

Se pune la fiert un pahar de lapte (sau amestecat jumătate apă, jumătate lapte) cu o lingură de unt, un praf de sare, jumătate baton de vanilie, o lingură rasă de zahăr, o lingură de rom. Când totul clocoteşte, se dă pe marginea maşinei şi se toarnă 200 gr. de făină bine cernută, toată odată. Se amestecă bine, să nu rămână cocoloşi, până se desprinde aluatul de pe cratiţă. După ce s'a mai răcit se adaugă, pe rând, 4 gălbenuşuri şi la urmă cele 4 albuşuri spumă. Se fac apoi întocmai ca mai sus.

MERE PRĂJITE IN ALUAT (Beignets).

Se curăţă 4—5 mere tari, de mărime mijlocie, se scobesc puţin din mijloc cu un cuţit foarte subţire, ca să scoatem sâm-

burii şi se taie felii cam de 1 cm. grosime. Se pun într'un castron, se toarnă 2—3 linguri de rachiu sau de rom, se presară o lingură de zahăr şi se ţin astfel vre-o jumătate de oră. Se pune o ceaşcă de făină într'un castron. Se face loc la mijloc, se toarnă o ceaşcă de lapte sau de apă, 2 gălbenuşuri de ou, o lingură de untdelemn, una de rom şi un praf de sare. Se amestecă cu încetul, ca să nu se facă cocoloşi. Se lasă apoi să se odihnească cel puţin o oră. Numai cu câteva minute înainte de a prăji merele, se adaugă în aluat cele 2 albuşuri făcute spumă. Se scurg bine feliile de mere de zeama pe care au lăsat-o, se moaie în aluatul ce trebue să fie potrivit de gros ca să le acopere bine. Se pun apoi la prăjit în untură multă şi foarte fierbinte. Se rumenesc pe o parte şi pe alta. Se servesc îndată ce sunt gata. Se presară cu zahăr pisat.

PIERSICI PRĂJITE IN ALUAT.

Se curăţă de pieliţă 10—12 piersici mijlocii, nu prea coapte, se taie în două şi se scoate sâmburele. Dacă pieliţa nu se ia uşor, se vâră o secundă piersicile în apă clocotită, se scot şi se cojesc îndată. Se pun într'un castron cu 2—3 linguri de rom şi 2 linguri de zahăr pisat. Se ţin astfel o oră, întorcându-le din când în când.

Deoparte, într'un castron, se face aluatul, potrivit de subţire, dintr'o ceaşcă de făină, 2 gălbenuşuri, o lingură de rom, o jumătate de ceaşcă de apă, o lingură de unt topit, un praf de sare şi unul de zahăr. Se lasă să se odihnească astfel cel puţin o oră. Numai înainte de a fi întrebuinţat, se adaugă cele 2 albuşuri spumă. Se scurg bine piersicile de zeamă, se moaie în aluat şi se prăjesc întocmai ca merele. Se servesc fierbinţi, presărate cu zahăr.

CAISE PRĂJITE IN ALUAT.

Se aleg 10—12 caise frumoase, nu prea coapte. Se taie în două, se scoate sâmburele. Se pun într'un castron cu 2—3 linguri de rom şi 2 linguri de zahăr. Se ţin astfel o oră. Se pregătesc apoi ca şi piersicile în aluat.

FELII DE PORTOCALE IN ALUAT.

Se curăţă 4 portocale mijlocii, se taie felii, se scot sâmburii. Se pun într'un castron cu 2—3 linguri de rom şi 2 de

zahăr. Se țin astfel o oră. Se pregătesc apoi ca și piersicile în aluat.

HALVA TURCEASCĂ.

Se înfierbântă 2 linguri de unt topit sau untură, în care se rumenesc 4 linguri de făină, amestecând mereu, să nu se ardă. Când făina e bine rumenită, se opărește cu 2 pahare de sirop făcutt din 2 pahare de apă, care a fiert cu 200 gr. zahăr, și se amestecă mereu, lăsând să fiarbă până ce se îngroașă. Se așează cu lingura pe farfurie în formă de cartofi, se presară cu zahăr vanilat sau amestecat cu scorțișoară pisată.

COLIVĂ.

Se pisează bine grâul în piuliță (la piață se găsește și gata pisat), se spală și se pune la foc cu apă rece. Se fierbe cu încetul. Se pune puțină sare, și zahăr după gust. Când e bine fiert, și destul de scăzut se dă deoparte să se răcească și se adaugă nucă pisată. Se amestecă bine împreună. Se mai adaugă un praf de scorțișoară sau coajă de lămâie rasă. Se pune pe o farfurie mare sau pe o tabla, tapetată cu hârtie, se netezește cu un cuțit muiat din când în când în apă. Deasupra se presară bine cu pesmet fie cernut, apoi cu zahăr sau cafea și se așează bomboane mici, colorate.

GRIȘ CU LAPTE.

Se pun 4 cești de lapte să fiarbă, cu 4 linguri de zahăr și o jumătate baton de vanilie. Când laptele clocotește, se toarnă cu încetul, să cadă în ploaie, o ceașcă nu prea plină de griș, amestecând mereu să nu se facă cocoloși. Când grișul începe iar să fiarbă, se adaugă o bucățică de unt proaspăt cât o nucă și un praf de sare. Se lasă să fiarbă cu încetul, amestecând vre-o 15—20 de minute, până ce grișul a absorbit tot laptele. Se ține seamă că compoziția când se răcește, se întărește. Se scoate vanilia. Se udă bine un castron cu apă, se toarnă grișul, se lasă să se răcească. Se răstoarnă pe o farfurie. Deoparte, într'o tigaie mică, se ard 3—4 linguri de zahăr. Cum s'a topit, fără să se înegrească, se toarnă peste grișul din farfurie. Se servește.

*

Se fierbe grişul cu lapte ca mai sus. Se bate albuşul spumă dela 4 ouă, şi se amestecă câte puţin cu grişul încă fierbinte. Se udă o formă bine cu apă. Se toarnă compoziţia în formă, se dă la rece, vreo două ore. Din cele patru gălbenuşuri se face un sos de vanilie (pag. 417). Inainte de masă se răstoarnă grişul pe o farfurie rotundă, şi se toarnă deasupra sosul.

GRIŞ IN FORMĂ, CU COMPOT.

Se fierbe grişul cu lapte întocmai ca mai sus, adăugând o lingură mai mult de zahăr. Se dă deoparte şi se amestecă cu 4 gălbenuşuri de ou puse pe rând, cu 2 linguri de fructe zaharisite, tăiate mărunt, sau stafide fără sâmburi, şi la urmă 2 albuşuri făcute spumă. Se unge bine cu unt o formă joasă cu gaură mare la mijloc (fig.), se toarnă compoziţia şi se pune la cuptor vreo jumătate de oră, într'alt vas cu apă (la bain-marie). Când e gata, se scoate forma din apă, se ţine deoparte câteva minute şi se răstoarnă pe o farfurie. La mijloc se pune un compot scăzut, de fructe. Se serveşte cald.

OREZ CU LAPTE.

Se alege o ceaşcă de orez, se spală şi se pune la fiert cu Se lasă să fiarbă vreo jumătate de oră, la foc mic, până ce spală din nou cu apă rece. Deoparte se pun să fiarbă 4 ceşti de lapte, cu 3 linguri de zahăr şi o bucăţică de vanilie. Când laptele clocoteşte, se pune orezul bine scurs şi un praf de sare. Se lasă să fiarbă vreo jumătate de oră, la foc mic, până ce laptele a scăzut cât trebue şi firul de orez strâns între degete se striveşte uşor. Se scoate vanilia şi se răstoarnă orezul într'o compotieră. După ce s'a răcorit puţin, se toarnă deasupra un sirop gros de zmeură sau altul, după plăcere. Se serveşte cald. Când se dă rece, se poate servi cu frişcă bătută şi fructe zaharisite.

OREZ IN FORMĂ, CU FRUCTE (CALD).

Se fierbe orezul ca mai sus, dar ceva mai scăzut, adăugând în lapte şi o bucată de unt proaspăt cât nuca. După ce s'a răcorit puţin, se adaugă 4 gălbenuşuri de ou, amestecând


Forme pentru așezat orezul

cu încetul, să nu se sfarme orezul. Se scoate vanilia. Se unge bine cu unt o formă joasă, cu gaura mare (fig.), se presară cu puțină făină, se așează cu o lingură orezul și se pune vreo 20 minute în gura cuptorului. Se lasă apoi câteva minute să piardă din căldură. Se răstoarnă pe o farfurie. La mijloc se umple cu un compot scăzut de fructe, sau fructe crude, puse într'un sirop gros de zahăr.

OREZ À L'IMPÉRATRICE.

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte. Deoparte se taie în bucățele mici, câteva fructe zaharisite, de culori diferite și anume 6—7 cireșe, o pară, 2—3 prune, o bucățică de coajă de portocală. Se pun într'o ceașcă, cu o lingură de zahăr și 3—4 linguri de rom sau de kirsch, amestecându-le din când în când. Se țin așa vreo jumătate de oră. Când orezul e fiert, se lasă să se răcorească, apoi se adaugă fructele zaharisite și un ¼ kg. de frișcă bătută. Se amestecă totul ușor și se așează pe o farfurie rotundă, netezind orezul cu dosul unei linguri de metal, muiată în apă. Se pune deasupra și împrejur frișcă și bezele mici (pag. 356) sau fracte zaharisite.

OREZ CU MARMELADĂ.

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte, adăugând, când e aproape gata, o lingură de unt proaspăt. După ce s'a răcorit, se adaugă 4—5 gălbenușuri și albușurile făcute spumă. Se unge bine cu unt o formă de piatră. Se pune un rând de orez, unul de marmeladă, și așa mai departe până e forma plină. Ultimul rând să fie de orez. Deasupra se pun 2 albușuri bătute spumă cu puțin zahăr pisat. Se dă la cuptor o jumătate de oră. Se servește imediat, în formă.

BUDINCĂ DE OREZ.

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte, adăugând o lingură mai mult de zahăr, iar când e aproape gata, o bucată de unt proaspăt cât o nucă. Se scoate vanilia, iar după ce s'a răcorit, se adaugă 4 gălbenușuri și la urmă 4 albușuri spumă. Se unge bine cu unt o formă de tablă și se presară cu pesmet

alb, fin. Se toarnă compoziția și se coace la cuptor timp de trei sferturi de oră sau în bain-marie tot la cuptor, ținând-o în acest caz o oră. Se încearcă de e coaptă cu un pai, înfigându-l la mijloc. Dacă iese paiul curat, budinca e gata. Se scoate din cuptor, se ține zece minute deoparte, ca să se poată răsturna mai ușor. Se servește cu sirop de fructe sau sos de vanilie, de ciocolată, etc.

Budinca se poate face și cu fructe zaharisite tăiate mărunt, sau stafide, acestea adăugându-se în compoziție înainte de a pune albușul.

BUDINCĂ DE OREZ CU CIOCOLATĂ.

Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte, adăugând o lingură mai mult de zahăr. Deoparte se topesc trei tablete de ciocolată sfărmată, cu 3—4 linguri de apă, amestecând până se face ca o cremă. Cât e orezul fierbinte, se adaugă ciocolata și o lingură de unt. După ce s'a răcorit, se scoate vanilia, se adaugă 4 gălbenușuri și 4 albușuri bătute spumă. Se coace ca mai sus și se servește cu sos de vanilie sau de ciocolată.

BUDINCĂ DE OREZ CU MERE.

Se curăță vreo câteva mere frumoase de coajă, se taie felii subțiri, se presară cu zahăr și se țin așa vreo jumătate de oră. Se fierbe orezul ca pentru orez cu lapte cu o lingură mai mult de zahăr, adăugând unt proaspăt cât o nucă. Se lasă să se răcorească. Se adaugă 3 gălbenușuri și 3 albușuri făcute spumă. Se unge o formă bine cu unt, se presară pesmet. Se pune un rând de orez, unul de mere și așa mai departe, până ce totul e așezat în formă. Se coace la cuptor cam o oră. Se lasă zece minute deoparte, se răstoarnă. Se servește cu sirop de fructe sau sos de vin (pag. 417).

BUDINCĂ DE GRIȘ.

Se fierbe grișul ca pentru griș cu lapte, dar bine scăzut, adăugând și ceva mai mult zahăr; se dă deoparte, se scoate vanilia și se adaugă 4 gălbenușuri puse pe rând și, dacă dorim, un pumn de stafide fără sâmburi, alese și spălate și la urmă cele 4 albușuri bătute spumă. Se pune la copt la cuptor, într'o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se coace o



Formă pentru budincă

jumătate de oră. Se ţine deoparte 10 minute. Se răstoarnă şi se serveşte cu sirop de fructe sau un sos dulce, după plăcere.

BUDINCĂ DE GRIŞ CU CIOCOLATĂ.

Se fierbe grişul ca pentru griş cu lapte adăugând ceva mai mult zahăr. Se dă deoparte se scoate vanilia, se adaugă 4 gălbenuşuri puse pe rând şi apoi cele 4 albuşuri spumă. Se desparte compoziţia în două. In jumătate din ea se pun 3 linguri de ciocolată rasă. Se unge o formă cu unt, se pune un rând de griş cu ciocolată, se apasă şi se netezeşte bine cu o lingură udată, apoi un rând de griş fără ciocolată şi aşa mai departe până e toată aşezată în formă. Se închide cu capacul, se fierbe în cuptor la bain-marie o oră. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de vanilie.

BUDINCĂ DE PÂINE.

Se pune 200 gr. de franzelă uscată, albă, fără coajă, să fiarbă cu 2 ceşti de lapte şi 150 gr. de unt proaspăt. Se amestecă bine, până ce totul devine ca o pastă. Deoparte se freacă 6 gălbenuşuri cu 150 gr. de zahăr şi se amestecă apoi cu încetul cu pâinea fiartă cu lapte. Se adaugă o linguriţă de scorţişoară pisată şi 2 pumni de stafide, 2 pumni de migdale sfărâmate şi puţină coajă rasă de lămâie, iar la urmă cele 6 albuşuri spumă. Se unge bine o formă cu unt, se pune compoziţia, se acopere şi se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de vanilie sau de vin (pag. 417). Se mai poate face la fel, înlocuind scorţişoara şi coaja de lămâie cu 2 batoane de ciocolată rasă.

BUDINCĂ DE PÂINE NEAGRĂ.

Se pune într'un castron 200 gr. de pâine neagră uscată, sfărmată mărunt şi fără coajă, cu un pahar mare de vin alb şi 2 linguri de liqueur de cafea, sau de vanilie, sau cu rom. După ce s'a muiat, se freacă bine, până devine ca o pastă. Deoparte se freacă 150 gr. de unt proaspăt cu 6 gălbenuşuri, 150 gr. de zahăr pisat şi o jumătate baton de vanilie. Când e gata se amestecă, cu încetul, cu pâinea muiată, adăugând un pumn de stafide, unul de migdale tăiate mărunt şi, la

urmă, cele 6 albuşuri spumă. Se coace trei sferturi de oră la cuptor, într'o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Se răstoarnă şi se serveşte cu sos de vin sau de vanilie (pag. 417).

BUDINCĂ DE SMÂNTÂNĂ.

Se freacă 6 gălbenuşuri cu 100 gr. de zahăr şi o bucată de vanilie, se adaugă 4 linguri de făină, apoi 2 ceşti de smântână, un praf de sare, puţină coajă de lămâie. Se amestecă totul bine, şi, la urmă, se adaugă cele 6 albuşuri făcute spumă. Se unge o formă cu unt, se presară făină, se toarnă compoziţia, se acopere, se coace o oră în cuptor la bain-marie. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de ciocolată.


Formă de budincă cu capac pentru fiert la „bain-marie."

BUDINCĂ DE CLĂTITE.

Se fac clătite din 2 ouă (pag. 307). Se pregăteşte o umplutură, nu prea groasă, dintr'o bucată de brânză de vacă dată prin sită, amestecată cu 2—3 ouă, 2 linguri de smântână, 2 linguri de zahăr, puţină coajă rasă de lămâie şi un pumn de stafide. Se unge bine cu unt, o cratiţă de mărimea clătitelor. Se presară pesmet fin. Se aşează o clătită pe fund şi 3—4 pe margini, astfel ca odată cratiţa plină, să le putem întoarce deasupra, şi să fie toată budinca îmbrăcată în clătite. Se pune apoi un strat subţire de umplutură, apoi o clătită şi tot aşa până e cratiţa plină. Se întorc deasupra clătitele de pe margini, se stropeşte cu unt, se dă la cuptor. Se coace în jumătate de oră la foc potrivit. Se răstoarnă, şi se presară cu zahăr pisat.

BUDINCĂ DE CAFEA.

Se moaie 200 gr. de miez de franzelă cu o ceaşcă de cafea concentrată, caldă. Indată ce s'a muiat se trece prin sită. Deoparte se freacă 150 gr. unt proaspăt cu 6 gălbenuşuri şi 150 gr. zahăr vanilat. Se amestecă cu pâinea trecută prin sită şi, dacă dorim, şi cu un pumn de migdale tăiate mărunt. La urmă se adaugă şi cele 6 albuşuri spumă. Se unge bine cu

unt o formă, se presară cu făină, se toarnă compoziția. Se și se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă și se servește cu cremă de vanilie.

BUDINCĂ DE MAC.

Se spală ¼ de kg. de mac și se pune să stea în apă 12 ore. Se scurge bine de apă, se lasă să se sbicească și se pisează într'o piuliță de piatră. Se freacă cu 2 linguri de smântână și o lingură de apă de flori. Deoparte se freacă 150 gr. de unt cu 8 gălbenușuri și 150 gr. de zahăr. Se adaugă 150 gr. de pesmet fin, macul frecat cu smântână și, dacă dorim, și câteva migdale sfărâmate, și la urmă cele 8 albușuri făcute spumă. Se pune compoziția într'o formă unsă cu unt și presărată cu făină și se coace o oră și un sfert la bain-marie. Se răstoarnă, se servește cu sos de vin.

BUDINCĂ DE VIȘINE.

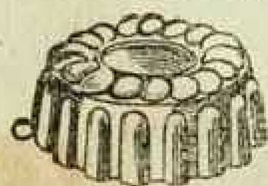
Se curăță de sâmburi ½ kg. de vișine, se presară o lingură de zahăr pisat și se lasă să stea vreo oră. Se freacă spumă 150 gr. unt, la care se adaugă 6 gălbenușuri de ou și 150 gr. zahăr. Se amestecă cu o ceașcă de pesmet fin, cu o linguriță de scorțișoară pisată, vișinile scurse bine, dacă dorim, câteva migdale, și la urmă cele 6 albușuri spumă. Se toarnă compoziția într'o formă bine unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se coace la cuptor vreo trei sferturi de oră. Se răstoarnă, se servește cu sirop de vișine.

BUDINCĂ DE CIREȘI.

Se face întocmai ca budinca de vișine, înlocuind vișinile cu cireșe mari, negre, nu prea amare.

BUDINCĂ DE MERE.

Se curăță câteva mere și se dau prin răzătoare, astfel ca să avem o farfurie adâncă plină. Se presară o lingură de zahăr și 2 de rom. Se freacă într'un castron 6 gălbenușuri de ou cu 150 gr. unt și 150 gr. zahăr vanilat. Se adaugă 100 gr. de făină, amestecând ca să nu se facă nici



Formă de budincă

un cocoloş. Se pun merele, câteva migdale curăţate şi tăiate mărunt şi, la urmă, cele 6 albuşuri spumă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziţia, şi se coace la cuptor vreo trei sferturi de oră. Se răstoarnă, se serveşte caldă, cu sirop de fructe.

BUDINCĂ DE CASTANE.

Se cresteazǎ coaja la vreo 40 de castane şi se pun la fiert cu apă rece. Se lasă să fiarbă 15 minute. Se dau deoparte, se scot câte puţine odată şi se curăţă cât sunt foarte fierbinţi. Numai aşa se poate lua uşor pieliţa subţire de pe ele. Se fierb apoi cu apă până se moaie castanele. Se scurg şi se trec prin maşina de tocat şi apoi printr'o sită rară, cât sunt calde. Se freacă spumă 150 gr. unt proaspăt cu 6 gălbenuşuri de ou şi 200 gr. zahăr vanilat. Se amestecă cu castanele date prin sită. La urmă se pun cele 6 albuşuri spumă şi, dacă dorim, şi câteva migdale tăiate mărunt. Se unge o formă bine cu unt, se toarnă compoziţia şi se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă, se serveşte caldă cu sos de ciocolată sau de vanilie.

BUDINCĂ DE PORTOCALE.

100 gr. de miez de pâine albă se fierbe cu ½ litru de lapte, până se face ca o pastă. Se trece prin sită. Se amestecă cu zeama strecurată dela o portocală frumoasă. Se freacă 150 gr. unt cu 6 gălbenuşuri, 150 gr. zahăr pisat şi puţină coajă rasă de portocale. Se amestecă totul cu pâinea, se adaugă o bucată de portocală zaharisită, tăiată mărunt şi câteva migdale sfărmate, iar la urmă, cele 6 albuşuri spumă. Se fierbe trei sferturi de oră la bain-marie, într'o formă unsă cu unt. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de vanilie sau altul, după plăcere.

BUDINCĂ DE CURMALE.

Se pune să fiarbă 120 gr. de miez de franzelă albă cu o ceaşcă de lapte, până se face ca o pastă. Se freacă 150 gr. de unt proaspăt cu 8 gălbenuşuri şi 150 gr. zahăr vanilat. Se amestecă cu pâinea, se adaugă 200 gr. curmale tăiate felii subţiri ca fideaua şi câteva migdale deasemenea tăiate. La urmă se pun cele 8 albuşuri spumă. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziţia şi se fierbe o oră la bain-marie. Se răstoarnă, se serveşte cu sos de vanilie.

BUDINCĂ DE SMOCHINE.

Se pune să se topească la foc 100 gr. zahăr cu o jumătate ceașcă de lapte. Când e fierbinte, se adaugă 100 gr. de unt proaspăt. Se freacă 4 gălbenușuri de ou cu 4 linguri de făină, se toarnă cu încetul laptele răcorit. Se pune o jumătate linguriță de scorțișoară pisată, 200 gr. smochine tăiate mărunt și 100 gr. migdale, la urmă cele 4 albușuri spumă. Se toarnă într'o formă unsă cu unt. Se fierbe o oră și un sfert la bain-marie. Se răstoarnă, se servește cu sirop de fructe sau cu sos de vin.

BUDINCĂ DE COZONAC.

Se pisează ca pesmetele 300 gr. de cozonac uscat. Se moaie cu 2 linguri de rom. Se freacă 150 gr. de unt cu 8 gălbenușuri și 100 gr. de zahăr vanilat. Se amestecă cu cozonacul, se adaugă 100 gr. de stafide fără sâmburi, 3—4 linguri de marmeladă de caise sau portocale și, la urmă, cele 8 albușuri spumă. Dacă dorim, se pune și puțină scorțișoară. Se fierbe o oră și 1/4 la bain-marie într'o formă unsă cu unt. Se răstoarnă, se servește cu sirop de fructe.

BUDINCĂ DE ALBUȘ.

Se bat spumă 8 albușuri. Se pun 4 linguri de zahăr pisat, și 6 linguri de peltea sau zeamă de dulceață. Se mai bate până se întărește bine. Se toarnă compoziția în forma îmbrăcată cu zahăr ars, se așează într'un alt vas cu apă fierbinte, și se dă să fiarbă la cuptor 1/2 de oră. Se lasă să se răcească, se răstoarnă, și se servește cu sos de vin (pag. 417).

BUDINCĂ DE BIȘCOTURI

Intr'o formă rotundă de tablă, cu pereții drepți, bine unsă cu unt, se pune 150 gr. de bișcoturi, așezate în rânduri încrucișate, iar între rânduri se pun stafide și bucățele mici de fructe zaharisite. Ultimul rând de bișcoți trebue să fie ceva mai jos decât marginea formei. Deoparte se face o cremă de vanilie și anume se pune la foc 1/2 litru de lapte cu 120 gr. de zahăr și o jumătate baton de vanilie. Se ține să se înfierbânte ca să se topească zahărul, fără să fiarbă. Intr'un castron se amestecă

2 ouă întregi şi 2 gălbenuşuri. Nu trebuesc bătute ca o spumă. Se toarnă cu încetul laptele peste ouă, amestecând într'una. Se strecoară şi se toarnă puţin câte puţin peste bişcoturile din formă, se lasă să stea vreo 10 minute, ca să fie bine pătrunse de cremă, înainte de a fi pus la foc. Se acopere şi se pune să fiarbă 40 de minute la cuptor, la bain-marie. Când e gata se lasă vreo 10 minute deoparte, să se mai răcorească în formă, se răstoarnă şi se serveşte caldă, cu sos de zahăr ars.

La fel se poate pregăti cu cafea sau ciocolată. Se pune în lapte o ceşcuţă concentrată de cafea neagră sau 2 batoane de ciocalată topite cu o lingură de apă. Când e gata se serveşte cu sos de vanilie.

OMLETĂ CU DULCEAŢĂ.

Se freacă bine 6 gălbenuşuri cu 4 linguri de zahăr pisat şi o bucăţică de vanilie, până ce se face ca o cremă. Se adaugă cu încetul 2 linguri de făină, şi la urmă cele 6 albuşuri făcute spumă. Se unge o tavă bine cu unt, se toarnă compoziţia, după ce s'a scos vanilia, şi se coace 15—20 de minute la cuptor, la foc potrivit. Când e gata se răstoarnă pe un şervet ud, se pune dulceaţa sau marmelada, se face sul, se aşează pe farfurie, se presară cu zahăr. Se poate înlocui vanilia cu puţină coajă rasă de lămâie. Deasemenea, în loc de dulceaţă se poate umplea cu o cremă de ciocolată (pag. 394), deasupra se glasează tot cu ciocolată, iar împrejur se pune frişcă.

OMLETĂ CU MERE.

Se curăţă 5—6 mere, se taie felii subţiri şi se pun să se moaie pe maşină, cu puţin unt. Se pun într'un castron 4 linguri de făină, care se amestecă cu 4 ouă întregi, un praf de sare şi 2 linguri de zahăr pisat vanilat. Se subţie cu o ceaşcă de lapte şi o lingură de rom, astfel ca aluatul să fie ca o smântână. Se topeşte puţin unt într'o tigae, se toarnă o parte din compoziţie, se presară merele şi deasupra se toarnă restul compoziţiei. Se coace o jumătate de oră la cuptor. Se răstoarnă pe farfurie, se presară zahăr şi se serveşte caldă.

OMLETĂ CU VISINI.

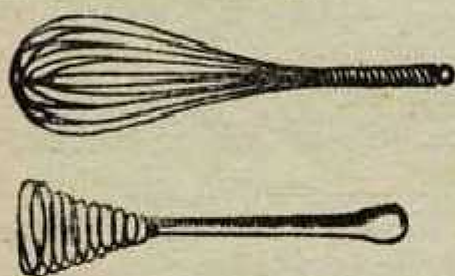
Se curăţă de sâmburi ½ kg. de vişine, se presară o lingură de zahăr şi se ţin aşa cam o oră. Se pregăteşte apoi om-

leta întocmai ca cea de mere, punând vişinile bine scurse de zeama pe care au lăsat-o.

OMLETĂ-SUFLÉ.

Se freacă 4 gălbenuşuri bine cu 125 gr. de zahăr pisat, până ce creşte ca o cremă. Se adaugă o lingură de rom, şi la urmă 8 albuşuri făcute spumă. Se unge cu unt o formă de sticlă ce merge la foc, se presară puţin zahăr tos. Se pune compoziţia în formă şi se netezeşte cu lama unui cuţit. Tot cu cuţitul se fac deasupra câteva crestături. Se pune la foc bun, dar nu prea mare. Se ţine cam 25 de minute, şi se serveşte imediat ce se scoate din cuptor. Inainte de a o da la masă, se toarnă deasupra 2—3 linguri de rom bun, care a fost ţinut la cald pe marginea maşinei şi în care am topit o linguriţă de zahăr. Se dă foc şi se serveşte aprins la masă.

SUFLÉ DE ALBUŞ.



Sârme pentru bătut albuşul.

Se bat spumă 8 albuşuri. Se pun 8 linguri de zahăr pisat şi se mai bate până se întăreşte bine. Se unge o formă de piatră cu unt, se întinde pe fund marmeladă de caise sau o dulceaţă, se toarnă deasupra albuşul, se netezeşte cu lama cuţitului, apoi se crestează deasupra, se dă la cuptor cam jumătate de oră, la foc potrivit, ca să crească frumos. Se serveşte îndată ce s'a scos dela cuptor, altfel se lasă.

SUFLÉ DE CASTANE.

Se curăţă, se fierb şi se trec prin maşină 1 kg. de castane, întocmai ca pentru budincă (pag. 319). Se fierb împreună cu o ceaşcă de lapte în care s'a pus 250 gr. zahăr vanilat. Se lasă să fiarbă amestecând mereu, până se face compoziţia potrivit de groasă. Se dă deoparte, să se răcorească. Se bat 6 albuşuri spumă, se amestecă cu încetul cu castanele răcorite. Se unge o farfurie de sticlă ce merge la foc cu unt, se presară zahăr tos, şi se pune compoziţia. Se netezeşte deasupra, se coace la cuptor cam 20 de minute. Se serveşte îndată ce e gata.

SUFLÉ DE VANILIE.

Se toarnă, amestecând într'una 4 decilitri de lapte rece peste 50 gr. făină, cu încetul, să nu se facă cocoloşi. Se toarnă într'o cratiță mare, adăugând 100 gr. zahăr şi o jumătate baton de vanilie. Se pune pe foc, amestecând mereu, iar când începe să fiarbă se dă deoparte şi se pune 20 gr. de unt proaspăt. După ce s'a mai pierdut din căldură, se pun 4 gălbenuşuri, pe rând, amestecând într'una. Se scoate vanilia. Se bat 6 albuşuri spumă, bine întărită şi se amestecă cu încetul cu compoziția din cratiță. Se pune compoziția într'o formă de piatră lungă, se netezeşte cu lama cuțitului, şi se crestează deasupra. Se dă la cuptor, la foc potrivit. După vreo 20 de minute, când s'a umflat, se presară deasupra puțin zahăr pisat. Se mai lasă 2—3 minute, până s'a topit zahărul, se serveşte imediat.

SUFLÉ DE CIOCOLATĂ.

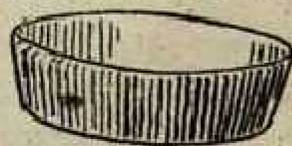
Se face întocmai ca sufleaua de vanilie, adăugând înainte de a pune gălbenuşurile, 3 batoane de ciocolată muiată pe marginea maşinei, cu o lingură de apă şi lăsată împreună cu laptele să dea vreo două clocote.

SUFLÉ DE CAFEA.

Se face întocmai ca sufleaua de vanilie, adăugând odată cu gălbenuşurile şi 3 linguri de cafea concentrată.

SUFLÉ DE LĂMÂIE.

Se spală şi se şterg 2 lămâi frumoase. Se ia 100 gr. zahăr bucăți şi se freacă pe rând bucățile de zahăr de coaja lămâiei, până începe să se zărească partea albă. Aceasta nu trebue frecată, de oarece e amară. Se amestecă cu încetul 4 decilitri de lapte rece cu 50 gr. făină, se pune pe foc şi când începe să fiarbă, se adaugă zahărul parfumat cu lămâie. Se dă deoparte şi se lasă să se mai răcorească. Se procedează apoi întocmai ca pentru sufleaua de vanilie, punând 4 gălbenuşuri pe rând, şi 6 albuşuri spumă. Se coace la fel.



Formă de piatră p. suflé

*

Se freacă ¼ kg. de zahăr bucăţi de coaja a 3 lămâi bine spălate şi şterse, cum am arătat mai sus. Se pisează, se trec prin sită şi se freacă cu 10 gălbenuşuri. Când gălbenuşurile sunt ca o spumă, se amestecă cu încetul cu 35 gr. făină şi cu zeama dela o lămâie. La urmă se pun cele 10 albuşuri spumă. Se toarnă compoziţia într'o formă de piatră, se netezeşte cu cuţitul, se crestează şi se coace la foc potrivit o jumătate de oră.

SUFLÉ DE PORTOCALE.

Se face întocmai ca sufleaua de lămâie. Se pot adăuga în compoziţie bucăţi mici de coajă de portocală zaharisită.

SUFLÉ DE MERE.

Se curăţă 1 kg. de mere, se taie bucăţi, se pune într'o cratiţă cu o lingură de unt, 2 linguri de zahăr, o jumătate de pahar de vin şi o jumătate de baton de vanilie, Se ţine pe foc până se moaie merele, fără să se rumenească, şi scade tot vinul. Se trece prin sită. Se face deoparte un sirop gros din 350 gr. de zahăr şi o ceaşcă de apă, se amestecă cu merele şi se mai lasă să fiarbă astfel, ca adunată la un loc, ccompoziţia să-şi păstreze forma. Când s'a mai răcorit, se amestecă cu 10 albuşuri bătute spumă. Se toarnă într'o formă de sticlă ovală ce merge la foc şi se dă la cuptor 25 de minute.

*

Se curăţă de coajă şi se scobesc la mijloc 8—10 mere mici, atâtea câte să încapă într'o formă lungă de piatră. Se unge aceasta bine cu unt, se aşează merele, punând la fiecare, în golul din mijloc, câte puţină marmeladă ori dulceaţă de căpşuni sau fragi. Se amestecă cu încetul ¼ de litru lapte rece cu o lingură de făină şi 200 gr. zahăr. Se pune pe foc şi se dă la o parte cum începe să fiarbă. Când s'a răcorit, se adaugă pe rând 4 gălbenuşuri şi la urmă 6 albuşuri spumă. Se toarnă compoziţia peste merele din formă şi se coace la cuptor cam o oră.

SUFLÉ DE CAISE.

Se pune la fiert ½ kg. de caise, cărora li s'au scos sâmburii, cu 300 gr. de zahăr şi o lingură de apă, amestecând

mereu, ca să nu se prindă pe fund. Se face o marmeladă destul de groasă, care se trece prin sită și se freacă până se face ca o cremă. Se amestecă cu 10 albușuri făcute spumă, se toarnă într'o formă de sticlă ce merge la foc și se coace la cuptor cam trei sferturi de oră.

*

Se aleg vreo 20 de caise mijlocii bine coapte. Se scot sâmburii și se trec de crude printr'o sită de păr. Se amestecă cu încetul 30 de gr. de făină cu o ceașcă și jumătate de lapte și 150 gr. de zahăr. Se pune pe foc, se dă deoparte cum începe să fiarbă. Se adaugă o lingură de unt proaspăt, pasta de caise și 4 gălbenușuri de ou puse pe rând. La urmă, după ce s'a răcorit compoziția, se pun 8 albușuri făcute spumă. Se toarnă într'o formă de piatră și se coace la cuptor cam o jumătate de oră.

SUFLÉ DE CĂPȘUNI.

Se curăță de codițe ½ kg. de căpșune spălate, și bine scurse pe o sită. Se trec apoi prin sită și se freacă cu ¼ kg. de zahăr pisat, până se face ca o cremă. Dacă e prea lichidă se pune să tragă câteva clocote să se mai lege. După ce s'a răcit se amestecă cu încetul cu 8 albușuri spumă. Se coace într'o formă de sticlă ce merge la cuptor 20 de minute.

*

Se pune la foc ¼ kg. de căpșuni cu 200 gr. de zahăr. Se lasă să fiarbă până se face o marmeladă potrivit de legată. Se freacă 100 gr. de unt cu 8 gălbenușuri și 100 gr. de zahăr și o lingură de făină. Se amestecă cu marmelada răcită și se mai freacă câtva timp. La urmă se adaugă 8 albușuri făcute spumă. Se coace o jumătate de oră într'o formă de piatră la cuptor.

SUFLÉ DE ZMEURĂ.

Se face întocmai ca cea de căpșuni.

SUFLÉ CU OREZ.

Se fierbe o ceașcă de orez cu lapte (pag. 313) nu prea scăzut. Se lasă să se răcorească. Se unge o formă rotundă de piatră cu unt și se întinde pe fund jumătate din orezul cu lapte. Deasupra se pune o pătură subțire de marmeladă de caise sau de căpșune și apoi restul de orez. Deoparte se freacă, într'un castron, 3 linguri bune de aceiași marmeladă, cu 3 linguri de zahăr pisat și puțină zeamă de lămâie, până se face ca o cremă. Aceasta se amestecă încet cu 6 albușuri făcute spumă. Compoziția se toarnă peste orezul din formă și se coace în cuptor o jumătate de oră.

SUFLÉ CU INGHEȚATĂ (Soufflé surprise).

Se pregătește înghețata pentru numărul persoanelor, fie de un singur fel de înghețată, fie mai multe feluri. Se umple o formă specială nu prea înaltă, de preferință cu gura ovală, sau dreptunghiulară, se acopere ermetic, se așează în ghiață cu sare (pag. 422) și se ține până la întrebuințare, să se întărească bine.

Dinainte avem pregătit, cu o zi înainte, ca să fie perfect răcit, un tort de „Paint-d'Espagne" (pag. 347) sau „génoise". Se taie tranversal, astfel ca să avem un fund cam de 2 cm. de gros care la rândul lui se taie exact după gura formei în care am așezat înghețata. Mai tăiem deasemenea câteva felii, cam de 3—4 cm. lățime, cu care vom îmbrăca înghețata, odată răsturnată. Tot dinainte avem pregătit pentru ½ kgr. de înghețată, 4 albușuri bătute spumă, cu 100 gr. zahăr, la care adăugăm un gălbenuș. Se ține la rece, până vom pregăti sufleaua. Cu 10 minute înainte de a fi servită, se așează fundul de tort, îmbibat cu puțin liqueur, pe o farfurie ce merge la foc. Se scoate forma cu înghețată din ghiață, se șterge; cu o cârpă uscată, și se vâră o clipă în apă călduță. Se răstoarnă imediat pe fundul de tort, din farfurie. Se îmbracă repede cu felii de tort, iar deasupra cu albușul bătut spumă. Se introduce 3—4 minute în cuptorul *foarte încins*, se toarnă imediat puțin rom încălzit deasupra, se dă foc și se servește cu flacără la masă. Trebue procedat cu multă îndemânare și repeziciune, ca înghețata să nu se topească în timpul cât se pregătește sufleaua.

PERE LA GRATIN.

Se curăță ½ kg. de pere, se îndepărtează căsuța cu sâmburi și se taie felii potrivit de subțiri. Se unge o formă de piatră bine cu unt, se pun feliile de pere, deasupra 2 linguri de marmeladă nu prea groasă de caise, apoi se presară 4 linguri de macaroane (turtițe de migdale) pisate. Deasupra se pun câteva bucățele de unt proaspăt. Se dă la cuptor cam 20 de minute. Nu se servește prea fierbinte.

GUTUI COAPTE.

Se spală atâtea gutui câte dorim să pregătim. Se scobesc bine la mijloc și se umplu cu zahăr. Se pun într'o formă de piatră și se dau la cuptor, la foc potrivit. Când zahărul din gutui e topit, se mai umplu gutuile din nou cu zahăr. Se țin până sunt destul de coapte. Se servesc în forma în care au fost coapte, după ce s'au mai răcorit puțin.

MERE COAPTE.

Se spală atâtea mere mijlocii câte dorim să pregătim. Se scobesc la mijloc și se face o crestătură adâncă de un milimetru de jur împrejurul mărului ca să nu plesnească coajă la copt. Se unge o formă de piatră bine cu unt, se așează merele unele lângă altele, umplând scobitura cu zahăr pisat, iar deasupra fiecăruia se pune câte o bucățică de unt. Se toarnă în formă 3—4 linguri de apă și se dau la cuptor, la foc potrivit. Se udă din când în când cu siropul din formă. Se țin cam o jumătate de oră. Se servesc în formă, nu prea fierbinți.

MERE PE CANAPEA.

Se curăță atâtea mere câte dorim să servim, se scobesc la mijloc și pe măsură ce sunt curățate, se pun în apă rece cu puțină zeamă de lămâie, ca să nu se înegrească. Se taie atâtea felii de pâine, fără coajă, câte mere avem. Se unge cu unt o formă de piatră cu marginile joase, se pun feliile de pâine și deasupra merele bine scurse și pe care le-am umplut la mijloc cu zahăr. Deasupra, peste fiecare, se pune o bucățică de unt. Se dă la cuptor, la foc potrivit, cam ¾ de oră. Se udă de vreo două ori cu sirop de zahăr. Când sunt aproape gata, se toarnă deasupra câteva linguri de sirop legat și se mai lasă puțin la cuptor. Se servesc în formă.-

CHARLOTĂ DE MERE.

Trebue să ne servim de o formă de tablă anume pentru charlotă, cu pereții drepți și înalți cam de vreo 10—12 cm. Se unge această formă bine cu unt. Se taie din pâine specială pentru sandwich-uri felii ceva mai subțiri ca un cm., fără coajă și de mărime potrivită, ca să putem îmbrăca pereții și fundul formei.

Se topește 100 gr. de unt într'o cratiță, se moaie pe rând felii de pâine cu care îmbrăcăm pereții și fundul formei, lipind bine feliile unele de altele. Se curăță de coajă 1 kg. de mere, se îndepărtează căsuța cu sâmburi și se taie felii subțiri. Se pun într'o cratiță cu o lingură de unt, o jumătate de pahar de vin, 100 gr. de zahăr și o jumătate baton de vanilie sau o bucățică de coajă de lămâie, fără partea albă. Se lasă să fiarbă, amestecând mereu, până devine o pastă foarte groasă. Când e gata, se amestecă cu 2 linguri de marmeladă de caise. Se așează cu o lingură în forma îmbrăcată cu pâine, având grijă s'o punem puțin bombată, de oarece scade la foc. Se dă la cuptor la foc potrivit vreo trei sferturi de oră, până se rumenește pâinea, fără să se ardă. Se scoate din cuptor, se mai lasă vreo zece minute, apoi se răstoarnă. Se servește cu sos de caise (pag. 419).

MERE IN ALBUȘ.

Se curăță 7—8 mere frumoase, se scobește mijlocul, înlăturând semințele, se fierb într'un sirop slab, ca pentru compot, și la foc foarte mic, ca să rămână întregi.

Deoparte se bat 4 albușuri spumă, cu 200 gr. zahăr. Se unge cu unt o farfurie ce merge la foc, se așează merele răcorite și scurse de sirop, cu puțin spațiu între ele, punând la mijloc în fiecare gaură, puțină coajă de portocală zaharisită și tăiată mărunt. Se pune albușul într'un cornet cu vârful crenelat, și se îmbracă fiecare măr, pornind cu o mișcare în spirală dela partea de jos în sus.

Se dau la cuptor la foc moale, se servesc calde sau reci, după plăcere.

MERE IN GELÉE.

Se pregătește o compoziție ca pentru „Génoise“ (pag. 348). și se coace într'o tavă o foaie (fund) de grosimea degetului. Se lasă să se răcească.

Se curăță 7—8 mere mijlocii, se scobește mijlocul de semințe, și se fierb într'un sirop slab, ca pentru compot, la foc mic, ca să nu se sfarme. Se lasă să se răcorească, se scurg. Se taie din foaia de genoise, cu o formă de tablă, ronduri de mărimea merelor. Se pun pe farfurie, peste fiecare se așează un măr, se umple golul dela mijloc cu fructe zaharisite tăiate mărunt și se îmbracă cu peltea de coacăze, de smeură, etc., (pag. 459).

CAISE PE OREZ.

Se pregătește orezul cu lapte ca la pag. 319. Când e gata se adaugă o lingură de unt și 2 gălbenușuri. Se amestecă pe mașină câteva minute, și se ține deoparte, la cald. Se fierb vreo 12 caise frumoase, rupte în două, într'un sirop gros făcut dintr'un pahar și jumătate de apă și 300 gr. de zahăr. Se fierb la foc mic, cu multă grijă să nu se sfarme. Se scot pe o sită, ca să se scurgă. Se toarnă orezul într'o farfurie ce merge la foc, netezindu-l cu lama unui cuțit, ca să avem o pătură egală, de vreo 3 cm. înălțime, și peste ea se așează jumătățile de caise. Se bat 5 albușuri spumă cu 250 gr. zahăr, se toarnă deasupra așa ca să acopere atât orezul, cât și caisele. Se netezește cu lama cuțitului. Se dă la cuptor la foc potrivit vreo jumătate de oră. Se servește îndată ce e gata. Se poate face acelaș fel cu compot de mere, de pere, de piersici, etc.

CAISE CU BUDINCĂ DE BIȘCOTURI.

Se moaie cu puțin lapte clocotit 125 gr. de bișcoturi. Când sunt bine îmbibați se trec printr'o sită rară, se amestecă cu 80 gr. de zahăr, și 4 ouă puse pe rând, și se freacă cu o lingură de lemn, până se face compoziția ca o cremă. Se unge cu unt o formă joasă de tort, se presară cu zahăr, și se toarnă compoziția. Se coace la cuptor, la „bain-marie", (într'alt vas cu apă) vre-o 30 de minute. (Se încearcă de gata cu un pai. Dacă acesta iese curat, atunci crema e gata).

Se răstoarnă pe o farfurie ceva mai mare; iar împrejur se așează jumătăți de caise opărite cu sirop, iar în fiecare caisă se pune câte o cireașă zaharisită.

Siropul rămas se fierbe până se leagă, se amestecă cu o lingură de marmeladă de caise și se toarnă deasupra. Budinca se servește caldă.

PERE PE OREZ.

Se pregătește o compoziție ca pentru „génoise" (pag. 348) și se coace într'o tavă rotundă o foaie (fund) de grosimea degetului. Se lasă să se răcească. Se pregătește orezul cu lapte ca la pag. 313. Când e gata se adaugă o lingură de unt proaspăt și 2 gălbenușuri. Se amestecă pe mașină câteva minute, și se ține deoparte, la cald.

Se curăță câteva pere mici, dar de aceiași mărime, și se fierb în sirop, pe foc moale, cu grijă să nu se sfarme. Se așează fundul de tort pe o farfurie ce merge la foc. La mijloc se pune orezul în formă de piramidă, lăsând de jur împrejur un spațiu pe care se așează în picioare perele scurse din sirop. Deoparte se bat 4 albușuri spumă cu 200 gr. zahăr. Cu ajutorul unui cornet de pânză sau de hârtie, se îmbracă frumos orezul cu albușul spumă; se dă câteva minute la cuptor până începe să se usuce albușul. Inainte de a servi, se toarnă peste pere siropul scăzut, și frecat cu o lingură-două de marmeladă de caise.

PERE IN SIROP, CU CREMĂ DE VANILIE.

Se aleg 6 pere frumoase se curăță și se taie în jumătăți. Se îndepărtează mijlocul cu semințele. Se fierb în sirop de zahăr, cât trebue, ca să nu se sfarme. Se scurg și se așează pe farfuria de servit, pe margine, astfel ca să formeze ca o bordură. Se bate ¼ kg. frișcă cu o lingură de zahăr, și se așează la mijloc. Dinainte avem pregătit o cremă de vanilie (pag. 417) din 3 dl. ½ de lapte, 150 gr. zahăr, 4 gălbenușuri, ½ baton vanilie și un vârf de linguriță de feculă. Se adaugă puțin rom, kirsch sau marasquin. După ce s'a răcorit se toarnă cu lingura peste pere așa fel ca să le îmbrace.

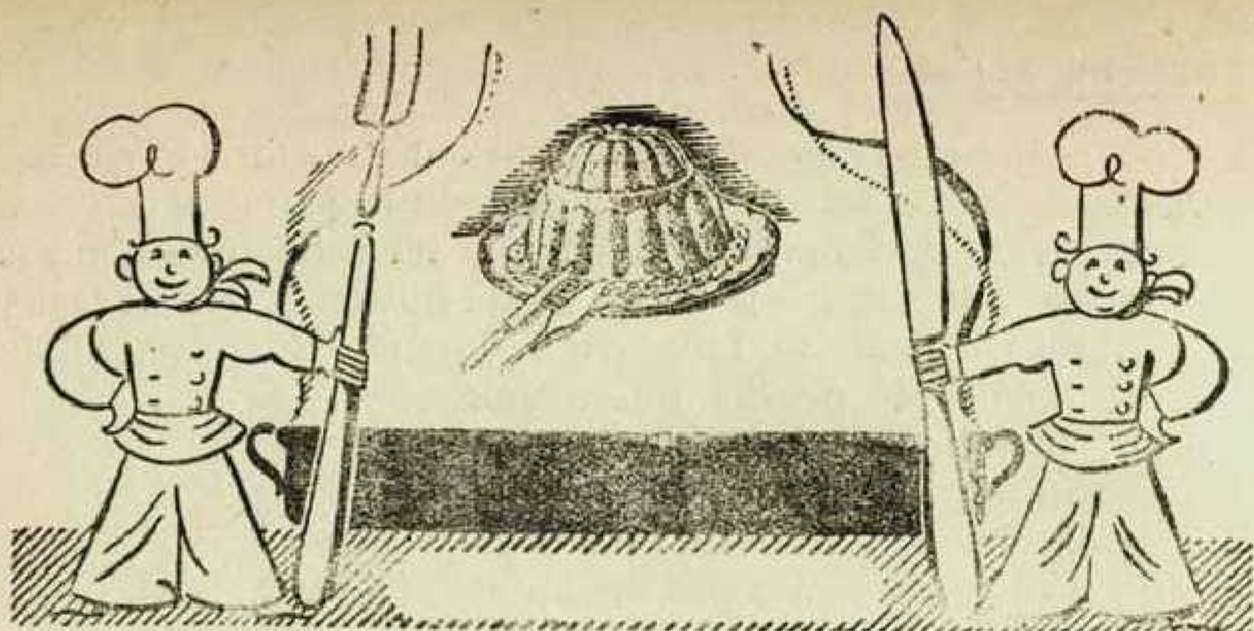
*

Se curăță și se fierb ca mai sus, 6—7 pere frumoase tăiate în două. Se așează pe o farfurie mai adâncă unele lângă altele. Dinainte se pregătește o cremă de vanilie (pag. 417), care, după ce s'a răcorit, se amestecă cu 2—3 linguri de frișcă bătută, și cu coaja unei portocale zaharisite tăiate ca tăiețeii.

Se acopăr perele cu cremă, iar printre ele se pune cu cornetul câte puțină frișcă bătută.

PERE IN SIROP, CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ.

Se pregătește întocmai ca mai sus, înlocuind crema de vanilie, cu o cremă de ciocolată (pag. 418).



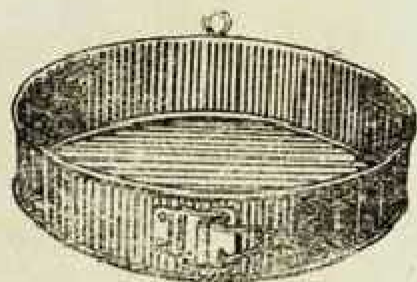
CAPITOLUL XV.

DIFERITE DULCIURI

A. TORTURI ȘI PRĂJITURI

TORT DE NUCI.

Se freacă 10 gălbenușuri cu 200 gr. zahăr vanilat până se face ca o cremă. Se adaugă 2 linguri de făină, 2 de pesmet fin cernut, 50 de nuci trecute prin mașină și la urmă cele 10 albușuri spumă. Se unge forma de tort bine cu unt, se toarnă compoziția, se dă la cuptor cam o oră, la foc potrivit. După ce s'a răcit se taie în două, se stropesc părțile cu un sirop cu rom sau liqueur și se pune la mijloc cremă de nuci (pag. 395), apoi se glasează.



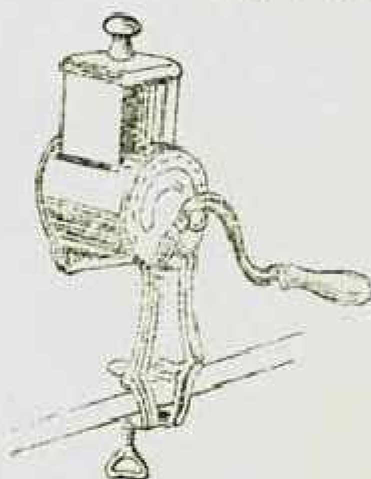
Formă pentru tort.

*

Se bat într'o oală, cu telul de albuș, 10 ouă întregi cu 200 gr. zahăr, până se face ca o cremă. Se adaugă cu încetul 200 gr. de nuci trecute prin mașină, puțină coajă rasă și zeama dela o jumătate de lămâie, 2 linguri de pesmet și un vârf de linguriță de scorțișoară pisată. Se unge o formă bine cu unt, se coace o oră la cuptor.

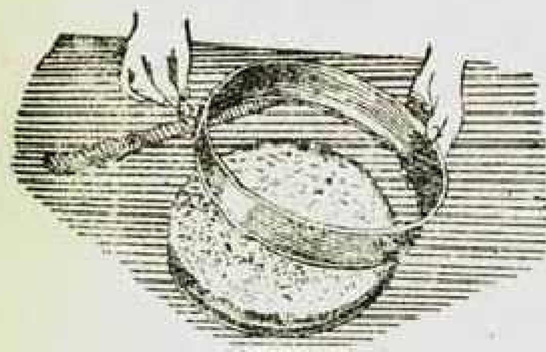
TORT DE ALUNE

Se prăjesc 300 gr. de alune într'o tigae, fără să se înegrească, și se curăță de coajă, frecându-le în mână cât sunt calde. Se trec prin mașina de măcinat nuci. Se freacă într'un castron 10 gălbenușuri de ou cu 2 ouă întregi și 300 gr. zahăr vanilat bine, până se face ca o cremă. Se adaugă alunele, 2 linguri de pesmet fin, zeama dela o jumătate de lămâie și la urmă 8 albușuri făcute spumă. Se unge o formă de tort cu unt, se toarnă compoziția și se coace cam o oră în cuptor la foc potrivit. După ce s'a răcorit, se taie în două, se stropesc jumătățile cu sirop amestecat cu rom, sau cu un liqueur, se umple cu cremă de alune (pag. 395) și se glasează după plăcere.


Mașină de trecut nuci

TORT DE ALUNE ȘI MIGDALE.

Se curăță 100 gr. alune (vezi *tort de alune*) și tot atâtea migdale (vezi *tort de migdale*), și se dau prin mașina de măcinat nuci. Se freacă într'un castron 10 gălbenușuri cu 250 gr. zahăr și o jumătate baton de vanilie, până se fac ca o cremă. Se adaugă 100 gr. pesmet fin, o lingură de făină, migdale și alunele și la urmă cele 10 albușuri făcute spumă. Se unge o formă bine cu unt, se toarnă compoziția și se coace o oră, la foc potrivit. Când e gata, se umple cu o cremă de unt și ciocolată și se glasează după plăcere.


Cum se scoate tortul din formă

TORT DE MIGDALE.

Se opăresc 300 gr. de migdale și se lasă 2 minute în apă clocotită. Se curăță de coajă cât sunt fierbinți, se pun într'o tigaie pe marginea mașinei să se usuce și se dau apoi prin mașina de măcinat nuci. Se freacă 12 gălbenușuri cu 250 gr. za-

hăr, până se face ca o cremă. Se adaugă migdalele pisate, 2 linguri de pesmet fin, coaja rasă și zeama dela o jumătate lămâie, precum și spuma dela 10 albușuri. Se coace într'o formă bine unsă cu unt timp de o oră, la cuptor, la foc potrivit. Când e gata se umple și se glasează după plăcere.

*

Se freacă spumă 150 gr. unt, adăugând pe rând 8 gălbenușuri și 150 gr. zahăr pisat și se freacă mereu, până se face ca o cremă. Se adaugă 150 gr. migdale măcinate cu coajă, 2 linguri de rom, coaja rasă și zeama dela o lămâie, 2 linguri de pesmet și cele 8 albușuri spumă. Se coace la foc potrivit, într'o formă unsă cu unt.

*

Se curăță 200 gr. de migdale de coajă și se dau prin mașină. Se freacă 250 gr. unt cu 8 gălbenușuri și 250 gr. zahăr vanilat. Se adaugă migdalele, 100 gr. de făină și spuma celor 8 albușuri. Se împarte compoziția în două și se coc fie pe rând în aceiași formă unsă cu unt, fie odată în forme de mărime egală. Când sunt gata, se pune între ele o umplutură după gust și se glasează.

TORT IEFTIN.

Se freacă o lingură de unt proaspăt cu un pahar de zahăr și 3 gălbenușuri. Se adaugă apoi, cu încetul, un pahar de făină și unul de lapte. La urmă se pun cele 3 albușuri spumă. Se coace la cuptor într'o formă unsă cu unt. Se glasează după plăcere.

TORT DE FASOLE.

Se freacă 250 gr. de fasole fiartă, scursă bine de apă, și trecută prin sită, cu 2 gălbenușuri, 200 gr. zahăr și 2 linguri de unt proaspăt făcut spumă. Când totul e bine amestecat ca o cremă, se adaugă o lingură bună de ciocolată rasă, sau o lingură de cafea concentrată, o lingură de pesmet, 2 de rom și cele 2 albușuri făcute spumă. Se coace la cuptor, într'o formă bine unsă cu unt, aproape o oră. La început focul trebuie să fie mai moale ca să crească tortul și întărit mai la urmă. După ce s'a răcorit, se glasează cu glasură de cafea sau ciocolată, iar pe margine se toarnă cu cornetul frișcă bătută.

TORT DE CASTANE.

Se curăţă de coajă 50 de castane frumoase (pag. 319). Se pun într'o cratiţă cu apă cât să le cuprindă şi se lasă să fiarbă, până se moaie de tot. Se scurg bine de apa care a mai rămas, şi se trec fierbinţi, printr'o sită. Se amestecă cu 250 gr. zahăr pisat, o jumătate baton de vanilie şi 5 gălbenuşuri puse pe rând. Se freacă mult şi bine, până devine ca o cremă. Se amestecă apoi cu 150 gr. unt frecat spumă şi la urmă cele 5 albuşuri spumă. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziţia şi se coace la foc potrivit, cam 35 de minute. Tortul, când e gata, trebue să fie puţin moale la mijloc. Când se ţine prea mult la foc, se face aspru. Se lasă să se răcească în formă. Se răstoarnă, se glasează cu ciocolată sau cafea, iar deasupra se pune frişcă bătută şi castane zaharisite (pag. 389).

Dacă vrem să-l umplem cu cremă, atunci se coace compoziţia în 2 forme de mărime egală. Când sunt gata, se pun una peste alta şi între ele crema de castane (pag. 396).

TORT DE CURMALE.

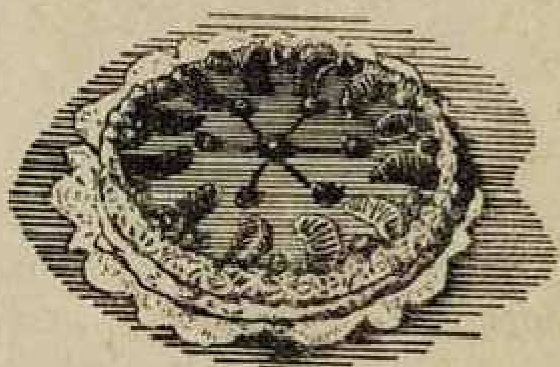
Se curăţă 180 gr. de migdale (pag. 332) şi se macină prin maşina de trecut nuci. Deasemenea se taie mărunt ca fideaua 250 gr. curmale. Se bat 6 albuşuri spumă. Se adaugă 180 gr. de zahăr şi se mai bate bine. Se pun migdalele pisate, curmalele şi o linguriţă de feculă, sau, în lipsă, una de făină. Se amestecă totul uşor împreună. Din această compoziţie se coc 3 foi pe rând, într'o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină. Intre timp se face crema şi anume se pun, într'o cratiţă, 6 gălbenuşuri frecate cu 180 gr. zahăr, deasemenea 4 linguri de lapte, în care s'au topit 4 batoane de ciocolată tăiată bucăţi şi un baton de vanilie. Se aşează cratiţa într'un alt vas cu apă la foc, şi se amestecă până se îngroaşă crema, atât cât să se ţină de lingură. Se freacă spumă 180 gr. de unt, şi când s'a răcit crema se amestecă cu untul. Se pune crema între foile de tort. Deasupra se glasează cu glasură de ciocolată, iar împrejur se pun migdale tăiate mărunt şi rumenite.

TORT DE SMOCHINE.

Se face la fel cu cel de curmale.

TORT DE PORTOCALE.

Se freacă 250 gr. zahăr bucăţi de coaja unei portocale (vezi *sufle de lămâie*, pag. 323), apoi se pisează. Se freacă 150 gr. de unt făcut spumă cu zahărul pisat şi 6 gălbenuşuri răscoapte, trecute prin sită. Se adaugă 8 gălbenuşuri crude, puse pe rând, zeama strecurată dela o lămâie, 80 gr. făină şi puţină coajă rasă de portocale. La urmă se adaugă 4 albuşuri făcute spumă. Se coace într'o formă unsă cu unt şi presărată cu făină, o oră la cuptor.



Se taie tortul în două, şi se pune la mijloc următoarea umplutură: Se moaie o felie de cozonac uscat sau câteva bişcoturi cu 2—3 linguri de sirop, şi o lingură de curaçao (poate fi înlocuit cu rom). Se freacă bine, până se face ca o cremă. Se adaugă o lingură de marmeladă de caise, şi o lingură de dulceaţă de portocală, tăiată mărunt. Se amestecă totul împreună, mai adăugând sirop, de e nevoe, pentru ca consistenţa umpluturei să fie numai bună. Se glasează cu glasură de zahăr (pag. 397), în care punem o picătură de carmin, ca să capete o culoare rose.

TORT DE LĂMÂIE.

Se freacă 250 gr. zahăr bucăţi de coaja unei lămâi (vezi *sufle de lămâie*, pag. 323), apoi se pisează. Se curăţă 250 gr. migdale (pag. 332), se trec prin maşina de măcinat nuci şi se moaie cu zeama dela o jumătate de lămâie. Se freacă 12 gălbenuşuri cu zahărul pisat, se adaugă migdalele, 100 gr. pesmet fin, sau făină, puţină coajă rasă de lămâie şi, la urmă, spuma dela 8 albuşuri. Se coace într'o formă unsă cu unt presărată cu făină, la foc potrivit, cam o oră. Când e gata, se umple sau nu cu cremă şi se glasează cu glasură de lămâie.

TORT DE PESMET.

Se freacă spumă 8 gălbenuşuri cu 8 linguri de zahăr pisat şi o jumătate baton de vanilie. Se adaugă 8 linguri de pesmet foarte fin şi la urmă cele 8 albuşuri spumă. Dacă do-

rim, se poate adăuga, odată cu pesmetele, și un pahar de nucă pisată. Se coace într'o formă unsă cu unt, presărată cu făină, la cuptor, la foc potrivit, cam o oră. Când e gata, se taie în trei felii, se umple cu o cremă de unt, se glasează după plăcere.

TORT DE CACAO.

Se bat într'o tingire de dulceață 6 ouă întregi cu 150 gr. de zahăr, până ce volumul lor crește simțitor. Se bat apoi alternativ pe mașină și la rece, de trei ori. Se adaugă 75 gr.

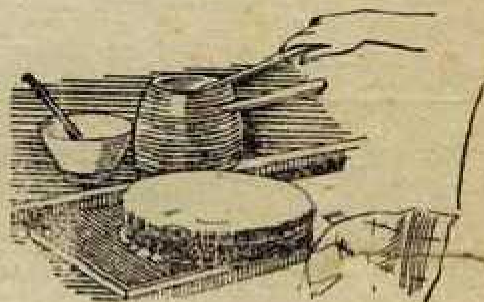


Tortul se tae în două cu un cuțit lung.



Se umple cu cremă.

de făină proaspăt cernută, amestecată cu 50 gr. de cacao. Se coace la foc mic, într'o formă unsă cu unt și presărată cu făină. După ce s'a răcit, se taie în trei felii egal de groase. Se stropesc feliile cu sirop amestecat cu puțin rom, și se pune între ele cremă de ciocolată (pag. 394). Se glasează cu ciocolată, iar deasupra se pun fructe zaharisite sau puțină cremă turnată printr'un cornet.



Și se glasează.

Pe marginea tortului se pot pune migdale sau alune sfărmate, cât e glasura încă moale.

TORT DE CIOCOLATĂ.

Se freacă 3 gălbenușuri cu 100 gr. zahăr și o jumătate baton de vanilie, până se face ca o cremă. Se amestecă cu 50 gr. de unt proaspăt, deasemenea frecat deoparte. Se adaugă 100 gr. de ciocolată, muiată pe marginea mașinei cu o lingură de

apă, 50 gr. de făină şi la urmă cele 3 albuşuri spumă. Se scoate vanilia. Se toarnă compoziţia într'o formă foarte bine unsă cu unt, şi presărată cu făină. Se coace cam o jumătate de oră, la cuptor, la foc bun. Când e gata, tortul rămâne totuşi puţin moale la mijloc. Se răstoarnă după ce s'a răcit şi se glasează cu glasură de ciocolată.

TORT DE CIOCOLATĂ CU MIGDALE.

Se opăresc 100 gr. de migdale, şi se curăţă de coajă. Se trec prin maşina de pisat nuci, şi se amestecă cu 100 gr. de zahăr pisat.

Se topeşte într'o cratiţă mică, pe marginea maşinei 75 gr. de ciocolată cu puţină apă. Se adaugă, amestecând mereu, 125 gr. de unt proaspăt câte puţin odată, şi 4 gălbenuşuri puse pe rând. Se adaugă migdalele cu zahărul, şi la urmă cele 4 albuşuri spumă. Se amestecă uşor. Se toarnă într'o formă de tort unsă cu unt şi presărată cu făină, şi se coace vre-o ½ de oră la foc moale. Se glasează cu glasură de ciocolată (pag. 394). E un tort fin.

TORT DE CIOCOLATĂ FĂRĂ UNT.

Se freacă 6 gălbenuşuri cu 125 gr. zahăr şi jumătate baton de vanilie, bine, până se face ca o cremă. Se adaugă 2 batoane de ciocolată rasă, 100 gr. migdale curăţate şi trecute prin maşină, 2 linguri de pesmet fin şi la urmă cele 6 albuşuri spumă. Se coace cam o oră la cuptor, în formă bine unsă cu unt şi presărată cu făină. Când e gata, se taie în două, se umple cu cremă de ciocolată, deasupra se glasează cu ciocolată, iar împrejur se pun migdale curăţate, prăjite şi puţin sfărmate.

TORT MOCA.

Se încălzeşte bine un castron, ţinându-l câteva minute cu apă clocotită pe marginea maşinei. Se şterge să fie perfect uscat. Se pun 5 ouă întregi, cu 160 gr. zahăr vanilat şi se freacă bine până se face ca o cremă. Se adaugă 140 gr. de făină proaspăt cernută, amestecând-o cu ouăle. Se toarnă compoziţia într'o formă unsă cu unt, se coace la foc potrivit cam trei sferturi de oră.

Intre timp, se pregăteşte crema de unt şi cafea (pag. 394). După ce s'a răcit perfect tortul, se taie cu un cuţit bun în trei felii, iar între ele se pune crema, lăsând deoparte ca o lingură, pentru garnitură. Tortul se glasează cu glasură de cafea iar deasupra se pune cu cornetul cremă de unt şi cafea. Se mai pun fructe zaharisite sau migdale prăjite.

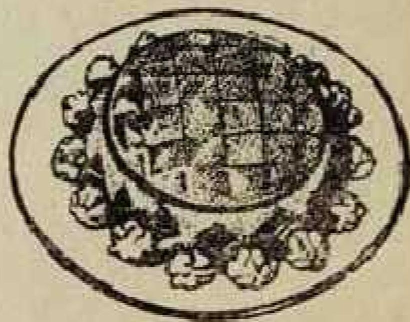
TORT NAPOLEON.

Se freacă spumă 160 gr. unt, adăugându-se pe rând 160 gr. zahăr pisat şi 4 gălbenuşuri. Când compoziţia a crescut ca o cremă, se mai adaugă 160 gr. de migdale pisate, dar necurăţate, puţină coajă rasă de lămâie, un vârf de cuţit de cuişoare pisate şi unul de scorţişoară, 160 gr. ciocolată rasă, rasă, 80 gr. făină, iar la urmă cele 4 albuşuri spumă. Din această compoziţie se coc trei foi, de mărime egală, în tăvi bine unse cu unt şi presărate cu făină, la foc moale, cam jumătate de oră. Când sunt gata, se pune între ele marmeladă sau o cremă după plăcere şi se glasează cu glasură albă.

TORT-INDIANĂ.

Se pun în tingirea de dulceaţă 6 ouă întregi cu 150 gr. zahăr şi jumătate baton de vanilie. Se bate bine cu telul pe marginea maşinei până ce cantitatea creşte simţitor. Se bate apoi alternativ, pe maşină şi la rece, de trei ori. Se adaugă 100 gr. făină. Se scoate vanilia. Se coace compoziţia într'o formă bine unsă cu unt şi presărată cu făină, la foc potrivit. După ce s'a răcit, se taie cu un cuţit ascuţit tortul în două. Se scobesc ambele părţi la mijloc, cât mai mult, dar fără să spargem fundul, astfel ca, aşezate una peste alta, să aibă tortul un gol la mijloc. Acest gol se umple cu frişcă bătută. Tortul se glasează cu ciocolată. Din aluatul scos din mijlocul tortului se poate pregăti umplutura pentru alt tort, la fel cu crema de cozonaci (pag. 395).

TORT ZACHER.



Se freacă spumă 250 gr. unt. Se adaugă pe rând 8 gălbenuşuri, 250 gr. zahăr, 125 gr. făină cernută şi 200 gr. ciocolată muiată pe marginea maşinei, cu o lingură de apă. La

urmă se pune puţină coajă rasă de lămâie şi cele 8 albuşuri spumă. Din această compoziţie se coc 2 foi de mărime egală, în tăvi bine unse cu unt. Se pune între foi marmeladă. Se glasează cu ciocolată, iar deasupra se pune frişcă bătută.

LINZER TORT ALB.

Se freacă 250 gr. de unt proaspăt, până se face spumă. Se adaugă 8 gălbenuşuri răscoapte şi date prin sită şi 200 gr. de zahăr. Se pune pe masa de aluat 250 gr. făină, se face loc la mijloc, şi se pune untul frecat cu gălbenuşurile. Se mai adaugă 200 gr. migdale curăţate şi date prin maşină şi puţină coajă rasă de lămâie. Din toate acestea se face un aluat din care se întind 3—4 foi cam de o jumătate cm. grosime, şi de mărimi egale, rotunde sau pătrate, după plăcere. Pe una din foi se fac, din loc în loc, adâncituri cu un degetar. Se coc foile în tăvi presărate cu făină. Când sunt gata, se aşează unele peste altele punând între ele marmelada ce dorim. Foaia cu adânciturile o punem deasupra, iar în adâncituri se pun boabe de vişine din dulceaţă sau de cireşe albe, de caise verzi, etc. Se presară cu zahăr pisat.

LINZER TORT NEGRU.

Se pregăteşte întocmai ca Linzer tort alb, adăugând la frământatul aluatului migdalele pisate cu coajă şi o linguriţă de scorţişoară pisată.

DOBOŞ-TORT

Se freacă 5 gălbenuşuri cu 125 gr. zahăr, până se face ca o cremă. Se adaugă 5 linguri de făină şi cele 5 albuşuri făcute spumă. Se unge forma de tort cu unt, se presară făină şi se toarnă din compoziţie astfel ca pătura să nu fie mai groasă ca muchia cuţitului. Se coc pe rând 7—8 foi, scoţându-le din tavă cât sunt clocotite, şi punându-le pe masa de aluat.

Crema pentru tort. Se bat într'o oală mică 4 ouă întregi cu 150 gr. zahăr şi jumătate baton de vanilie, punând oala în care batem în alt vas cu apă clocotită, la foc. Se bate mereu până începe să se îngroaşe. Se adaugă 3 batoane de ciocolată, muiată pe marginea maşinei cu o lingură de apă. Când crema e gata, se dă la o parte, dar se mai amestecă mereu până se

răcorește. Se freacă spumă 250 gr. unt, apoi se amestecă cu încetul, cu crema după ce s'a răcit de tot. Se așează foile unele peste altele, punând între ele această cremă.

Ultima foaie se lasă deoparte, până se glasează cu zahăr ars, și anume: Se ard 4 linguri de zahăr într'o cratiță la foc iute. Când zahărul e complect topit, și începe să se închidă la culoare, se toarnă pe foaia de tort, și se întinde cu ajutorul cuțitului lung de cofetărie, înfierbântat și repede, până nu se răcește. Dacă totuși aceasta s'ar întâmpla, se pune foaia de tort o clipă în cuptor, pentru ca muindu-se zahărul, să se poată întinde de tot. Cât timp se glasează, foaia de tort, se ține pe o placă unsă cu untdelemn, pentru ca picăturile de zahăr curse pe margini, să nu se lipească de masă.

Tot cu ajutorul cuțitului, până nu se răcește zahărul complet, se înseamnă feliile de tort, apăsând bine, ca să se poată tăia ușor, tortul odată gata. Foia astfel glasată se așează deasupra.

TORT-ARICIU (Sans-Rival).

Se prăjesc 350 gr. alunge, se curăță de coajă, frecându-le în mână sau cu un șervet gros, se dau prin mașină și se amestecă cu alunele și zahărul, la care se adaugă o linguriță de făină și o linguriță de rom. Se unge cu unt o tavă dreptunghiulară destul de mare (cam 30 cm. pe 45 cm.), se tapetează pe fund cu hârtie, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Când e gata se scoate din tavă, după ce s'a răcorit, și ca să iasă ușor de pe hârtie, se umezește aceasta pe dos cu puțină apă. Apoi se taie în patru, astfel ca să avem 4 foi de mărime egală, care se vor așeza una peste alta, iar întrele ele se va pune crema.

Crema pentru tort. Se pune într'o tigae 150 gr. de zahăr, când începe să se topească se adaugă 150 gr. alune și se ține mestecând mereu, până ce alunele s'au învelit în zahăr, fără ca acesta să se ardă prea tare. Când sunt gata, se răstoarnă pe o placă de marmură, sau pe masa de aluat unsă bine cu untdelemn. După ce s'au răcorit, se pisează mărunt, fie în piuliță, fie cu vergeaua pe masa de aluat. Deoparte se pune să fiarbă 150 gr. zahăr, cu tot atâta apă. Se face un sirop destul de legat, se lasă să se răcească, se pun pe rând 8 gălbenușuri mestecând într'una. Se mai amestecă apoi câtva timp

pe maşină, la bain-marie, până se îngroaşă. După ce s'a răcorit, se adaugă 400 gr. unt făcut spumă, un decilitru de rom şi alunele măcinate. Din această cremă se pune între foile de tort, îmbrăcându-l atât pe deasupra cât şi părţile laterale. Se curăţă 300 gr. migdale, se taie fin în lung, se usucă la cuptor şi se înţeapă cu ele tortul cât mai des pe toate părţile.

TORT SAINT-HONORE.

Se întinde o foaie din aluat de tarte (pag. 300) de vre-o 3 mm. grosime. Se taie un rond de 25 cm. diametru.

Pe de altă parte se pregăteşte un aluat pripit (pag. 310). Se aşează într'o tavă aluatul de tartă iar cu ajutorul unui cornet se toarnă de jur împrejur o bordură de grosimea degetului mic din aluat pripit. Se dă la cuptor la foc iute.

Tot cu cornetul se toarnă în altă tavă mici gogoşi din aluat pripit, aşa ca să fie, când sunt gata, de mărimea unei nuci mari. Se coc deasemenea la foc iute.

Intre timp se pregăteşte crema de vanilie (pag. 392) pe de-o parte şi se lasă să se răcorească, iar pe de altă parte se face un sirop foarte legat (pag. 397) din 200 gr. zahăr, cu o lingură de glucoză şi puţină apă.

Se umplu, cu ajutorul cornetului, gogoşile de aluat cu cremă de vanilie, se moaie în sirop, ca să se glaseze, cu grijă să nu ne frigem de siropul fierbinte, şi se aşează una lângă alta, pe bordura de aluat. La mijloc se pune cu lingura crema de vanilie, iar deasupra se aşează cu ajutorul cornetului de pânză puţină frişcă, bătută cu zahăr.

TORT ZIZI.

Se bat pe marginea maşinei 8 albuşuri spumă, se pune 300 gr. zahăr pisat şi se mai bate, până ce albuşurile sunt bine întărite. Se adaugă 400 gr. de nuci sau migdale curăţate, prăjite şi măcinate, o lingură de făină şi puţină coajă rasă de lămâie. Din această compoziţie se coc, pe rând, cât mai multe foi subţiri ca muchia cuţitului, pe o tavă rotundă, unsă cu unt. Când toate foile sunt reci, se umplu între ele cu frişcă bătută cu zahăr, sau cu următoarea cremă: Se freacă 6 gălbenuşuri cu 250 gr. zahăr, până se face ca o cremă. Se adaugă 3 batoane şi jumătate de ciocolată topită pe marginea maşinei cu 3 linguriţe de lapte şi 300 gr. unt proaspăt, frecat

puţin mai înainte. Se amestecă bine toate la un loc, se umple tortul şi se dă la rece. Se glasează cu glasură de ciocolată.

TORT HIMALAIA.

Se bat 8 albuşuri spumă cu ½ kg. de zahăr, întocmai ca pentru bezele. Cu ajutorul cornetului se toarnă 6—7 cercuri, de aceiaşi mărime, adică de vre-o 22 cm. diametru, şi cu un gol la mijloc, pe tăvi unse cu unt, şi presărate cu făină. Pentru uşurinţă, ca să iasă cercurile de aceiaşi mărime, se înseamnă dinainte pe făina din tavă cercurile cu ajutorul unui capac. Se coc la cuptor, la foc foarte moale. Se aşează cercurile unele peste altele, lipindu-le între ele cu spumă de albuş. Se îndreaptă marginile, cu un cuţit, se îmbracă în albuş şi se fac prin prejur garnituri tot de albuş, turnate cu un cornet mai fin. Se dă iarăşi la cuptor, să se usuce cu încetul la foc cât se poate de moale. Golul din mijloc se umple cu frişca bătută amestecată cu zmeură, fragi, căpşuni, castane zaharisite, etc.

TORT DE BIŞCOTURI.

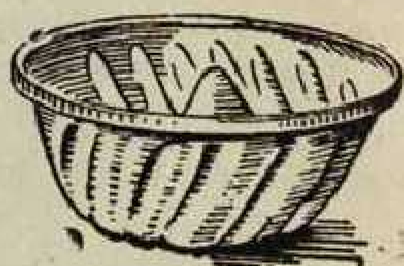
La 500 gr. de bişcoturi se face următoarea cremă: Se freacă 12 gălbenuşuri cu 2 pahare de zahăr vanilat, bine până se fac ca o cremă. Se adaugă cu încetul o jumătate pahar mic cu esenţă de cafea (pregătită din 4 linguri de cafea şi un baton de vanilie). Se freacă spumă 400 gr. de unt foarte proaspăt, în care se pun ouăle frecate cu cafeaua, câte puţin odată, şi se mai amestecă totul bine, până nu se mai cunoaşte untul. Se curăţă 200 gr. de migdale, se taie fin, şi se prăjesc puţin la cuptor. Se aşează un rând de bişcoturi pe o farfurie, în formă rotundă sau pătrată, după plăcere. Se stropesc cu puţin rom (se va pune în totul 1 dl. de rom). Se unge cu un strat nu prea gros de cremă, se presară migdale, se aşează iarăşi bişcoturi şi se urmează astfel până se termină. Se îmbracă tortul deasupra cu un strat de cremă şi se presară migdale sfărâmate şi prăjite.

KUGELHUPF ALSACIAN.

E o prăjitură uşor de făcut, dar pentru ca să crească frumos, trebue ca materialul întrebuinţat să fie puţin cald,

adică nici untul nici ouăle, nici făina să nu fie ţinute la răcitor sau într'o cameră rece.

Se cerne 400 gr. făină într'o strachină încăpătoare. Se face loc la mijloc şi se pune un praf de sare şi 2 linguri de zahăr pisat. Deoparte se moaie 25 gr. drojdie cu puţin lapte abia călduţ (dacă e prea fierbinte, drojdia se opăreşte şi nu mai creşte). Când s'a muiat, se toarnă şi aceasta în gaura făcută în făină. Se adaugă 4 ouă întregi, precum şi 175 gr. unt proaspăt, puţin bătut cu o lingură. Se frământă totul bine cu mâna, şi la urmă se adaugă 100 gr. de stafide sau Malaga, tăiate în jumătate şi fără sâmburi, şi o lingură de rom. Aluatul trebue să fie moale şi din când în când se dau mâinile în făină, ca să se poată desprinde de pe degete şi să-l putem aşeza în formă. Se unge bine cu unt o formă cu gaură la mijloc, de preferinţă o formă specială de lut (fig.), se presară atât pe fund cât şi pereţi cu migdale curăţate şi tăiate în lung, se pune aluatul înăuntru, să ocupe cam jumătate din formă. Se lasă să crească la loc cald şi ferit de curent. Se unge deasupra cu ou şi se pune la cuptor, la foc destul de bun. Spre sfârşit trebue potolit focul. Se ţine cam o oră, iar dacă se rumeneşte deasupra înainte de vreme, se acopere cu o foaie de hârtie umezită. Se răstoarnă şi se presară cu zahăr pisat.



Formă de piatră pentru Kugelhup

KUGELHUPF VIENEZ.

Se freacă 250 gr. unt, până se face spumă. Se adaugă pe rând şi alternativ 10 gălbenuşuri de ou, 10 linguri de făină bine cernută şi 8 de lapte călduţ, în care s'au pus 4 linguri de zahăr. Se adaugă un praf de sare, 20 gr. de drojdie muiată cu puţin lapte abia călduţ, puţină coajă rasă de lămâie, 100 gr. stafide albe, fără sâmburi, amestecate cu stafide mici negre, şi la urmă albuşurile spumă. Se face din toate acestea un aluat bun, care se pune să crească într'o formă cu gaură la mijloc, unsă cu unt şi presărată cu migdale tăiate fin. Se coace întocmai ca mai sus.

KUGELHUPF SAXON.

Se face un aluat din ½ kg. făină, 20 gr. drojdie muiată cu puţin lapte călduţ şi un praf de sare. Cât creşte aluatul, se freacă spumă 250 gr. unt, la care se adaugă pe rând 6 ouă întregi şi un gălbenuş, şi 90 gr. de zahăr vanilat. Se amestecă cu aluatul, se frământă bine, adăugând la urmă 125 gr. de stafide şi Malaga, tăiate în două şi fără sâmburi. Se lasă apoi să crească şi se coace ca şi Kugelhupf alascian.

TURTĂ DULCE.

Se pune ½ kg. miere în vasul în care vom pregăti compoziţia şi se amestecă pe marginea maşinei până se moaie. Se dă deoparte, se pun 4 linguri de zahăr, ½ kg. de făină cernută, câte puţin odată şi 4 ouă întregi pe rând. Se freacă totul bine, se mai adaugă jumătate linguriţă de bicarbonat, un vârf de linguriţă de cuişoare şi unul de scorţişoară pisată, o lingură de rom, o lingură de untdelemn fin şi un pahar de nuci curăţate, lăsate nesfărâmate. Se unge o tavă cu unt, se toarnă compoziţia, se pun deasupra bucăţi de nucă şi se coace la foc potrivit.

*

Se freacă 3 gălbenuşuri cu 100 gr. zahăr şi se adaugă câte puţin 300 gr. făină. Se amestecă bine de tot, apoi se adaugă un pahar de miere, cele 3 albuşuri spumă, un vârf de cuţit de bicarbonat, o linguriţă de scorţişoară amestecată cu cuişoare pisate şi câteva nuci curăţate, după plăcere. Se unge tava cu untdelemn şi se toarnă compoziţia. Se pun deasupra bucăţi de nucă şi se coace la foc potrivit.

TURTĂ DULCE FĂRĂ MIERE.

Se arde într'o cratiţă 250 gr. zahăr, şi când începe să se rumenească, se stinge cu un pahar de apă fierbinte. Se dă deoparte şi în timp ce se răceşte, se freacă într'un castron, 6 gălbenuşuri cu 250 gr. zahăr pisat, o jumătate de baton de vanilie şi un praf de sare, până se face ca o cremă. Se pune cu încetul şi alternând, ½ kg. de făină cernută şi siropul de zahăr ars. Când totul e bine amestecat, se mai adaugă un vârf de linguriţă de scorţişoară, unul de cuişoare pisate, cele 6 albuşuri spumă, o linguriţă de bicarbonat şi un pahar de nuci

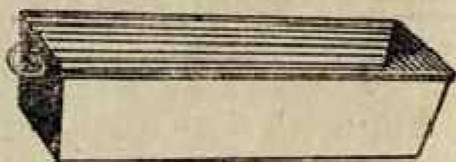
nepisate. Se unge o formă bine cu unt, se toarnă compoziția, se pun deasupra jumătăți de nucă, se coace cam o oră la foc potrivit.

TURTĂ DULCE CU CIOCOLATĂ.

Se freacă spumă 200 gr. unt cu 280 gr. zahăr pisat. Se adaugă 4 ouă puse pe rând, 280 gr. de făină și la urmă 2 lingurițe de scorțișoară pisată cu 12 cuișoare, 100 gr. ciocolată rasă și un pumn de stafide fără sâmburi. Se toarnă compoziția într'o tavă dreptunghiulară, se presară migdale tăiate în lung, și se coace la foc potrivit.

PLUM-CAKE.

Se pune într'un castron 125 gr. de stafide fără sâmburi, 125 gr. Malaga tăiate în două și la care le scoatem sâmburii și 50 gr. de coajă de portocală zaharisită, tăiată în bucățele mici de mărimea stafidelor. Peste toate acestea se toarnă 4 linguri de rom, și se lasă astfel să stea să macereze cel puțin o jumătate de oră, scuturând castronul din când în când.


Formă de tablă.

In acest timp se freacă spumă 250 gr. unt cu 250 gr. de zahăr pisat, și se adaugă pe rând 6 ouă întregi. Dacă începe să se tae, se pune o clipă căzănelul pe marginea mașinei, fără să se înfierbânte. Se freacă mereu, se adaugă 300 gr. făină pusă câte puțin odată, un praf de sare, un vârf de cuțit de back pulver (pag. 20) și fructele împreună cu romul. Se unge bine cu unt o formă dreptunghiulară, se îmbracă cu hârtie, care să treacă puțin în afară de marginea formei. Se toarnă compoziția. Se dă la cuptor. Acum începe partea cea mai importantă pentru reușita prăjiturei. Focul trebue să fie la început foarte tare, ca să pornească deodată să crească compoziția și să nu cadă fructele la fund. După vre-o 15 minute se deschide cu grijă ușa cuptorului se trage forma în gură, și cu un cuțit se cresteaza în lung coaja formată deasupra. Se dă la loc, și se mai potolește focul, care totuși trebue să fie bun. După alte 20 de minute, ducă începe să se rumenească, se acopere cu o foaie de hârtie albă. Durata coptului e de ¾ până la o oră.

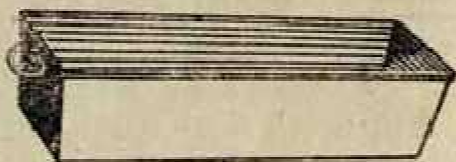
nepisate. Se unge o formă bine cu unt, se toarnă compoziţia, se pun deasupra jumătăţi de nucă, se coace cam o oră la foc potrivit.

TURTĂ DULCE CU CIOCOLATĂ.

Se freacă spumă 200 gr. unt cu 280 gr. zahăr pisat. Se adaugă 4 ouă puse pe rând, 280 gr. de făină şi la urmă 2 lingurițe de scorţişoară pisată cu 12 cuişoare, 100 gr. ciocolată rasă şi un pumn de stafide fără sâmburi. Se toarnă compoziţia într'o tavă dreptunghiulară, se presară migdale tăiate în lung, şi se coace la foc potrivit.

PLUM-CAKE.

Se pune într'un castron 125 gr. de stafide fără sâmburi, 125 gr. Malaga tăiate în două şi la care le scoatem sâmburii şi 50 gr. de coajă de portocală zaharisită, tăiată în bucăţele mici de mărimea stafidelor. Peste toate acestea se toarnă 4 linguri de rom, şi se lasă astfel să stea să macereze cel puţin o jumătate de oră, scuturând castronul din când în când.


Formă de tablă.

In acest timp se freacă spumă 250 gr. unt cu 250 gr. de zahăr pisat, şi se adaugă pe rând 6 ouă întregi. Dacă începe să se tae, se pune o clipă căzănelul pe marginea maşinei, fără să se înfierbânte. Se freacă mereu, se adaugă 300 gr. făină pusă câte puţin odată, un praf de sare, un vârf de cuţit de back pulver (pag. 20) şi fructele împreună cu romul. Se unge bine cu unt o formă dreptunghiulară, se îmbracă cu hârtie, care să treacă puţin în afară de marginea formei. Se toarnă compoziţia. Se dă la cuptor. Acum începe partea cea mai importantă pentru reuşita prăjiturei. Focul trebue să fie la început foarte tare, ca să pornească deodată să crească compoziţia şi să nu cadă fructele la fund. După vre-o 15 minute se deschide cu grijă uşa cuptorului se trage forma în gură, şi cu un cuţit se crestează în lung coaja formată deasupra. Se dă la loc, şi se mai potoleşte focul, care totuşi trebue să fie bun. După alte 20 de minute, ducă începe să se rumenească, se acopere cu o foaie de hârtie albă. Durata coptului e de ¾ până la o oră.

Se lasă să se răcească în formă, şi se taie felii numai după ce s'a răcit complet.

*

Se pune 300 gr. de făină într'un castron mai mare, cu 200 gr. de unt proaspăt, (unutl nu trebue să fie dela răcitor, ca să poată fi uşor frământat). Se frământă bine cu mâna, până ce untul a absorbit toată făina. In această pastă se pune 250 gr. de stafide fără sâmburi 250 gr. Malaga tăiate în două, şi la care se scot sâmburii cu vârful unui cuţit, 50 gr. de coajă de portocală zaharisită, tăiată mărunt, 50 gr. zahăr pisat şi un vârf de linguriţă de back-pulver (pag. 20). Când totul e bine amestecat, se adaugă 4 ouă întregi bătute deoparte cu 6 linguri de lapte şi una de rom. Se toarnă cu încetul în castronul în care am frământat aluatul, amestecând apoi totul bine cu o lingură. Când e gata, se lasă compoziţia să se odihnească cel puţin 2 ore, la o temperatură potrivită (nu la răcitor şi nici la bucătărie). Se coace apoi întocmai ca celălalt Plum-cake.

SPONGE-CAKE.

Se freacă 4 gălbenuşuri cu o ceaşcă de zahăr tos şi un vârf de linguriţă de scorţişoară pisată. Se adaugă cu încetul o ceaşcă şi un sfert de făină, 2 linguri de apă călduţă, un praf de sare, un vârf de linguriţă de back-pulver (pag. 20), cele patru albuşuri spumă şi puţină coajă rasă de lămâie. Se unge o formă dreptunghiulară cu unt, se presară cu făină, se pune compoziţia şi se coace la foc bun cam trei sferturi de oră sau o oră. Se taie felii după ce s'a răcit.

PRĂJITURĂ ECONOMICĂ.

Se freacă spumă 50 gr. de unt proaspăt. Se adaugă 225 gr. zahăr pisat, sau tos, fin cernut, şi trei gălbenuşuri puse pe rând. Deoparte avem pregătită 125 gr. lapte rece şi 225 gr. făină cernută, în care am amestecat un pachet de „back-pulver", când untul a cuprins bine ouăle şi zahărul, începi a pune alternând lapte şi făină, amestecând într'una. La urmă se adaugă cele 3 albuşuri bătute spumă. Se unge cu unt o formă rotundă de tort sau dreptunghiulară, se toarnă compoziţia, şi se coace la foc, iute. Se taie după ce s'a răcorit.

PAIN D'ESPAGNE.

Se bat 8 ouă întregi cu 8 linguri de zahăr şi o jumătate baton de vanilie, bine de tot, până se fac ca o cremă şi a crescut de 2—3 ori volumul lor dela început. Se adaugă 8 linguri de făină, se mai amestecă puţin, se toarnă într'o formă unsă cu unt şi tapetată cu hârtie şi se coace la foc potrivit cam trei sferturi de oră.

*

Se bat 6 albuşuri spumă. Se adaugă 6 linguri de zahăr vanilat şi se mai bate bine, să se întărească albuşul, ca pentru bezele. Deoparte se strivesc într'o farfurie cele 6 gălbenuşuri, se amestecă cu albuşul, se mai adaugă 6 linguri de făină, amestecând totul uşor. Se unge o formă bine cu unt, se presară făină, se toarnă compoziţia şi se coace la foc potrivit. Cantităţile se pot mări după plăcere.

PÂINE DE ALBUŞ.

Se bat 12 albuşuri spumă, cu un pahar de zahăr pisat. Se adaugă un pahar de făină şi un pahar de nuci amestecate cu stafide. Se toarnă compoziţia într'o formă dreptunghiulară unsă cu unt şi presărată cu făină. Se coace la foc potrivit. Când e gata, se răstoarnă şi după ce s'a răcit, se taie felii subţiri. E mai gustoasă după câteva zile.

NUSSBROT.

Se bat 3 ouă întregi cu $1/4$ kg. de zahăr, pe marginea maşinei. Se adaugă 150 gr. de făină, 150 gr. de nuci tăiate mărunt cu cuţitul (nu trecute prin maşină) şi puţină coajă rasă de lămâie sau portocală. Se unge cu unt tava, se presară făină, se toarnă compoziţia într'un strat subţire. Se coace la cuptor, la foc potrivit.

PÂINEA EPISCOPULUI.

Se bat bine 5 ouă întregi, cu atât zahăr cât cântăresc ouăle. Se adaugă cu încetul aceiaşi cantitate de făină cernută, tot atâtea stafide amestecate cu migdale curăţate şi tăiate fin, cât şi puţină coajă rasă de lămâie. Se unge o formă dreptunghiulară cu unt, se presară făină, se toarnă compoziţia, se pun câteva migdale tăiate deasupra, şi se coace cam o oră la foc potrivit.

STUDENTENBROT.

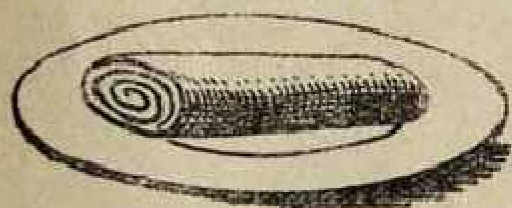
Se freacă 6 gălbenuşuri de ou cu un pahar de zahăr până se face ca o cremă, se adaugă un pahar de făină, o lingură de pesmet fin, un pahar de stafide amestecate cu smochine sau curmale tăiate mărunt şi o jumătate pahar de nuci sau migdale curăţate şi tăiate. La urmă se pune puţină coajă rasă de lămâie şi cele 6 albuşuri spumă. Se coace ca şi pâinea Episcopului.

GÉNOISE.

Se unge din timp cu unt şi se presară cu făină forma în care vom coace prăjitura, ca să nu aştepte compoziţia, odată gata. Se bat 4 ouă întregi, cu 125 gr. zahăr într'un castron încălzit mai înainte. Se bat bine. pe marginea maşinei. Se dă apoi deoparte şi se mai bate până se răceşte complet. Se adaugă 125 gr. făină cernută, o lingură de un liqueur ales după plăcere şi se toarnă cu încetul 60 gr. unt proaspăt, muiat pe marginea maşinei (fără să fie de tot topit). Indată ce totul e amestecat, se toarnă compoziţia în forma unsă şi se coace cam trei sferturi de oră la foc potrivit. Când e gata se răstoarnă. Compoziţia de génoise serveşte la pregătirea prăjiturilor mici, glasate cu diferite glasuri.

RULADĂ CU MARMELADĂ.

Se freacă 6 gălbenuşuri de ou cu 6 linguri zahăr pisat. Când se îngroaşă şi a început să se albească, se amestecă uşor compoziţia cu 6 linguri de făină şi cu cele 6 albuşuri spumă. Se toarnă pe o tavă dreptunghiulară, cu marginile joase, unsă cu unt şi presărată cu făină. Se coace la foc iute. Se răstoarnă pe un şervet, se unge repede cu marmeladă şi se rulează cât e fierbinte, cu ajutorul şervetului. Se presară zahăr deasupra şi după ce s'a răcit, se taie felii. La fel se poate umplea cu cremă de ciocolată şi se glasează tot cu ciocolată.



RULADĂ CU NUCI.

Se freacă 6 gălbenuşuri de ou cu 160 gr. zahăr până se albesc. Se adaugă 140 gr. făină şi cele 6 albuşuri spumă. Se

unge cu unt o formă dreptunghiulară, cu marginile joase, se toarnă compoziția, de grosimea muchiei unui cuțit, și se coace la cuptor, fără să se rumenească. Cât se coace aluatul, se pregătește umplutura: Se opăresc cu un sfert de litru de lapte 60 gr. alune și 60 gr. nuci, ambele pisate, adăugând zahăr după plăcere, un vârf de cuțit de cafea măcinată și 3 linguri de pesmet fin. Se freacă bine, până se face ca o cremă, dacă e prea groasă, se mai adaugă lapte. Când aluatul e copt, se desprinde foaia de pe tavă cu un cuțit lung și subțire (special de tăiat torturile), și se unge, fiind încă pe tavă cu crema de nuci. Se rulează repede, cât e încă fierbinte. Se unge rulada cu spumă de albuș, se presară zahăr granulat și se dă câteva minute la cuptor, slab, până se usucă deasupra.

RULADĂ DE NUCI CU MARMELADĂ.

Se freacă 6 gălbenușuri cu 4 lingurițe de zahăr până se albesc, se adaugă 6 linguri de nuci măcinate, și la urmă cele 6 albușuri spumă. Se unge tava cu unt, se presară făină și se dă la cuptor, la foc potrivit. Când e gata se răstoarnă pe un șervet, se umple cu marmeladă și se rulează cât e caldă.

RULADĂ CU CREMĂ.

Se freacă bine într'un castron 4 gălbenușuri cu 75 gr. de zahăr, până se albesc ouăle. Se adaugă 75 gr. de făină, 3 albușuri făcute spumă, și la urmă o lingură de unt topit. Se așterne într'o tavă o foaie de hârtie albă, se toarnă compoziția așa ca să fie cam de un deget grosime, și egal întinsă. Se coace vre-o 10 minute la cuptor, la foc bun. Se întoarce cu tot cu tavă pe masa de aluat, lăsând-o așa până se răcește, ca să nu se usuce. Când s'a răcorit se umple cu o cremă de unt, (pag. 393), se face sul și se taie felii. Se poate servi și întreagă, atunci se glasează cu o glasură potrivită cu umplutura.

PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ.

Se taie bucăți 3 tablete de ciocolată și se pun într'o cratiță să se topească pe marginea mașinei, cu 50 gr. unt proaspăt. Se amestecă cu o lingură și, după ce s'a topit, se dau la o parte, amestecând mereu până se răcește. Se adaugă, frecând într'una, 3 gălbenușuri de ou, 3 linguri de zahăr, 2 linguri de

făină și 3 linguri de migdale sau nuci pisate și la urmă cele 3 albușuri spumă. Se unge bine cu unt o tavă dreptunghiulară, se presară făină sau pesmet, se toarnă compoziția, într'un strat nu prea gros. Se coace la foc potrivit cam trei sferturi de oră. După ce s'a răcit se taie romburi și se presară cu zahăr.

PRĂJITURĂ CU MARMELADĂ

Se frământă pe masa de aluat: 300 gr. făină cu 200 gr. unt, 100 gr. zahăr, 2 gălbenușuri, o jumătate pahar mic cu vin și o lingură bună de smântână. Nu se frământă prea mult, doar cât se amestecă totul bine. Se întinde o foaie, care se așează în tavă, cam de o jumătate cm. grosime, se unge cu marmeladă de caise sau alta, după plăcere, iar deasupra se toarnă următoarea compoziție: Se freacă 6 gălbenușuri cu 200 gr. zahăr pisat și o jumătate baton de vanilie. Când se face ca o cremă se adaugă 6 albușuri spumă și 250 gr. alune sau nuci date prin mașină. Se întinde compoziția cu lingura în tavă, se dă la cuptor, la foc potrivit. Când e gata, după ce s'a mai răcorit, se taie dreptunghiuri.

*

Se pune pe masa de aluat 140 gr. făină. Se face gaură la mijloc, și se pune 110 gr. de zahăr vanilat, 35 gr. untură și un ou. Se frământă repede până se face coca uniformă. Se întinde o foaie, se așează în tavă, iar deasupra se pune o marmeladă după plăcere. Peste aceasta se toarnă următoarea compoziție: Se pun într'o tingire 140 gr. de nuci măcinate cu 180 gr. de zahăr pisat și 4 albușuri, pe care le batem încălzindu-le pe marginea mașinei. Cât sunt calde, se toarnă peste aluatul din tavă, uns cu marmeladă. Se coace la foc potrivit. Se taie când e gata.

*

Se așează întocmai ca mai sus un aluat făcut din: 140 gr. făină, 140 gr. unt, 140 gr. zahăr vanilat, 2 gălbenușuri, 70 gr. migdale curățate și măcinate și puțină coajă rasă de lămâie. După ce s'a uns cu marmeladă, se toarnă deasupra o compoziție făcută din: 6 albușuri bătute spumă, 210 gr. migdale curățate și măcinate și 210 gr. zahăr pisat. Se coace întâiu la foc încet, apoi la foc mai iute.

PRĂJITURĂ CU STAFIDE.

Se freacă spumă 250 gr. unt. Se pun pe rând 6 gălbenuşuri şi 250 gr. zahăr. După ce sunt bine frecate, se adaugă 150 gr. stafide mici fără sâmburi şi 50 gr. migdale curăţate şi tăiate în lung, şi apoi câte puţin şi alternativ cele 6 albuşuri spumă şi 250 gr. făină. Se toarnă compoziţia într'o formă lungă bine unsă cu unt. Se coace la foc potrivit, iar după ce e gata se răstoarnă şi se taie felii, când e rece.

PRĂJITURĂ CU SCORŢIŞOARĂ.

Se freacă 2 gălbenuşuri cu 150 gr. zahăr vanilat, mai adăugând pe rând 3 ouă întregi. Când totul e ca o cremă, se mai pun 150 gr. migdale curăţate şi tăiate în lung, 3 linguri bune de făină, puţină coajă rasă de lămâie şi un vârf de linguriţă de scorţişoară pisată. Se unge o tavă dreptunghiulară cu unt, se presară făină şi, se toarnă compoziţia cât se poate de subţire întinsă. Se presară cu zahăr tos şi se coace la foc potrivit. Când e gata, se scoate de fierbinte din tavă se taie forme lungi, dreptunghiulare şi se lipesc câte două, cu marmeladă la mijloc.

PRĂJITURĂ CU NUCĂ.

Se pun 5 ouă întregi într'o cratiţă de pământ, se adaugă atâtea nuci măcinate cât cântăresc cele 5 ouă şi zahăr cât 4 ouă. Se amestecă toate bine pe foc moale, până încep să se îngroaşe. Se toarnă într'o tavă unsă bine cu unt, un strat de grosimea degetului. Se coace la foc mijlociu. Se taie când e gata.

*

Se freacă 4 gălbenuşuri de ou cu 150 gr. zahăr şi vanilie până se face ca o cremă. Se adaugă o lingură de făină, 2 linguri de rom, 150 gr. nuci măcinate şi la urmă cele 4 albuşuri spumă. Se unge forma bine cu unt, se toarnă compoziţia şi se dă la cuptor, la foc potrivit. Când e gata se taie.

SCOARŢĂ CU NUCĂ.

Se freacă 3 gălbenuşuri cu un pahar de zahăr până se albeşte. Se adaugă trei sferturi de pahar de făină, un pahar de nucă tăiată în lung cât mai subţire şi la urmă cele 3 albuşuri

spumă. Compoziţia se toarnă într'o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină. Se coace la foc potrivit. Când e gata se presară cu zahăr tos, şi apoi se taie, de caldă, în romburi.

PRĂJITURĂ DE MIGDALE.

Se bat 7 albuşuri spumă, se amestecă cu 125 gr. de zahăr vanilat şi se mai bat puţin. Deoparte se freacă spumă 125 gr. de unt proaspăt, care se amestecă cu 125 gr. făină cernută şi cu albuşul spumă. Se mai adaugă 125 gr. migdale curăţate şi măcinate. Se toarnă compoziţia într'o tavă dreptunghiulară, unsă cu unt şi presărată cu făină şi se coace la foc potrivit. Când e gata se taie.

*

Se curăţă 100 gr. migdale şi se taie foarte fin în lung. Se freacă 150 gr. unt cu 250 gr. zahăr, adăugând pe rând 4 ouă întregi. Se mai adaugă 200 gr. făină şi puţină coajă rasă de lămâie. Se toarnă compoziţia într'o tavă bine unsă cu unt şi presărată cu făină. Se presară deasupra migdalele tăiate şi puţin zahăr tos. Se coace la foc potrivit şi se taie îndată ce e gata.

SCOARTĂ DE MIGDALE.

Se freacă 7 gălbenuşuri cu 1/4 kg. de zahăr pisat şi o jumătate baton de vanilie până se albesc. Se adaugă cele 7 albuşuri spumă şi 100 gr. de migdale sfărmate nu prea mărunt. Se toarnă compoziţia într'o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină şi se coace repede la foc potrivit. Când e gata se taie.

BISCUIŢI CU STAFIDE (Palets de dames).

Se curăţă 125 gr. stafide mici negre şi se pun într'o ceaşcă cu 3 linguri de rom. Se ţin aşa, cel puţin o jumătate de oră. Se freacă deoparte 125 gr. unt cu 125 gr. zahăr pisat, până se face ca o cremă. Se adaugă 2 ouă pe rând, apoi 125 gr. de făină şi la urmă stafidele cu romul. Se unge cu unt o tavă de tablă groasă şi se pun cu linguriţa mici grămăjoare, cam la 2—3 cm. depărtate unele de altele, de oarece se lăţesc mult la foc. Se dau la cuptor, la foc potrivit. Se ţin vreo 10 minute şi îndată ce încep să se rumenească, se scot cu ajutorul unui cuţit.

BISCUIŢI DE PORTOCALĂ

Se freacă 150 gr. unt proaspăt spumă. Se adaugă pe rând 150 gr. zahăr pisat, 6 gălbenuşuri şi 2 ouă întregi, 200 gr. făină şi coaja rasă dela o portocală. Se unge o tavă cu unt, se presară făină şi se pun cu linguriţa sau cu cornetul (pag. 356) mici grămăjoare rotunde cam la 2 cm. depărtare unele de altele. Se coc la foc potrivit. Se scot cu cuţitul din tavă, cât sunt calde. Se ornează cu cuvertură de ciocolată, (pag. 400) picurată deasupra cu o furculiţă.

BISCUIŢI CU VANILIE.

Se freacă 6 gălbenuşuri cu un pahar de zahăr şi o jumătate baton de vanilie până se albesc. Se adaugă un pahar de făină, şi cele 6 albuşuri spumă. Se unge o tavă de tablă groasă cu unt. Se pune din compoziţie câte o linguriţă, cam la 2—3 cm. depărtare unele de altele şi se ţin foarte puţin la foc iute, până încep să se rumenească pe margini. Se scot pe măsură ce sunt gata cu un cuţit, şi se sucesc cât sunt fierbinţi, fie în formă de cornet, fie sul.

*

Se freacă 125 gr. unt până se face spumă. Se adaugă pe rând 5 gălbenuşuri, apoi 250 gr. zahăr vanilat, frecând într'una, până se face ca o cremă. Se mai adaugă 210 gr. făină fină, cele 5 albuşuri spumă, amestecându-le pe toate uşor. Se unge o tavă cu unt, se pune cu linguriţa sau cornetul câte puţin din compoziţie, se dau la cuptor să se coacă la foc potrivit.

*

Se freacă 5 ouă întregi cu 250 gr. de zahăr, bine, până ce face băşici. Se adaugă 100 gr. făină şi 2 albuşuri spumă. Se pune din compoziţie cu linguriţa, pe o tavă unsă cu unt sau untdelemn bun, grămăjoare cam la 2—3 cm. distanţă unele de altele şi se coc la foc potrivit. Pe măsură ce sunt gata, se scot cu cuţitul.

BISCUIŢI VIENEZI.

Se freacă 250 gr. unt proaspăt spumă cu 250 gr. zahăr pisat. Se adaugă 2 ouă întregi, 4 gălbenuşuri, coaja rasă dela o jumătate de lămâie şi 250 gr. făină. Când totul e bine amestecat, se pune din compoziţie câte o linguriţă pe o tavă presă-

rată cu făină. Se presară migdale curățate și sfărâmate și stafide mici negre. Se coc la foc potrivit și pe măsură ce încep să se rumenească, se scot cu cuțitul.

LANGUES DE CHAT.

Se amestecă 160 gr. făină fină cu 140 gr. zahăr pisat și jumătate baton de vanilie, care se pisează odată cu zahărul. Se cern toate împreună pe o hârtie. Se freacă 125 gr. unt până se face spumă. Se adaugă făina și zahărul amestecând ușor cu lingura de lemn și, la urmă, 2 albușuri bătute spumă. Cu această compoziție se umple cornetul de hârtie sau unul special de pânză (pag. 368) care să aibă la vârf o deschizătură cam de jumătate centimetru diametru. Se pun pe o tavă cu fundul gros și unsă cu unt, bețișoare lungi cam de 10 cm., lăsând o distanță de 3 cm. între ele (de oarece se întind mult la copt). Se dau la foc potrivit, vreo 10 minute, scoțându-le din tavă cu un cuțit, pe măsură ce sunt gata.

*

Se amestecă 125 gr. făină fină cu 125 gr. zahăr și un vârf de linguriță de vanilie praf și se cern împreună pe o hârtie. Se freacă 2 gălbenușuri cu 2 linguri bune de smântână, se amestecă cu făină și zahărul și se adaugă 4 albușuri Se coc ca și mai sus.

*

Se amestecă 150 gr. făină cernută cu 150 gr. zahăr și un praf de vanilie, împreună cu 150 gr. frișcă subțiată cu puțin lapte. Se adaugă 3 albușuri bătute spumă și se procedează ca mai sus.

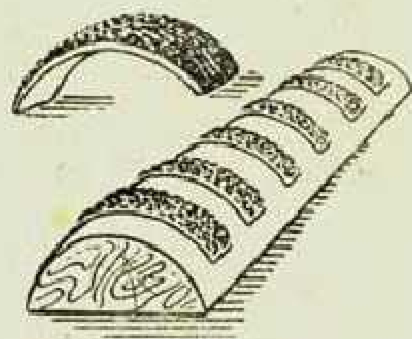
ȚIGARETE PENTRU INGHEȚATĂ.

Se bat 2 albușuri spumă, și se amestecă ușor cu 100 gr. zahăr vanilat și 50 gr. făină cernută. La urmă se adaugă 50 gr. de unt topit, lichid, dar nu fierbinte. Se toarnă compoziția pe tavă, întinzând-o foarte subțire. Se coace la cuptor la foc potrivit. Când începe să se rumenească se scoate tava pe marginea mașinei, se taie repede dreptunghiuri cam de 5 cm. pe 10 cm. Se introduce iarăși tava în cuptor ca să se păstreze fierbinte și cu ajutorul unui șpaclu (lamă de fier, cu mâner de lemn) se scot pe rând dreptunghiurile, și se rulează sul,

pe masă, cu ajutorul unui creion gros. Trebue să lucrăm cu repeziciune, ca să nu se răcească aluatul înainte de a fi făcut sul. E prudent să încercăm compoziția înainte de a o pune toată la copt și anume cu lingurița punem din compoziție 2—3 ronduri subțiri pe o tavă mică. Dăm la cuptor. Dacă, odată copți pesmeții sunt prea sfărâmicioși, se mai adaugă puțină făină, dacă, din contră, sunt prea tari, se mai adaugă puțin unt topit.

BISCUIȚI CU MIGDALE.

Se bat 3 albușuri spumă cu 75 gr. zahăr și un praf mic de sare. Se adaugă 180 gr. de migdale curățate și tăiate fin și un vârf de lingură de făină. Se unge o tavă cu ceeară, se pune din compoziție cu lingurița, netezind cu dosul linguriței ca să se întindă egal. Se coc vreo 10 minute, la foc tare. Se scot cu cuțitul de fierbinte, se pun pe un rulou special (fig.), sau pe o sticlă ca să ia forma rotundă.



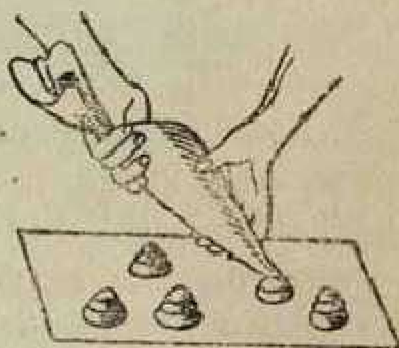
Biscuiții sunt îndoiți pe un lemn rotund.

BISCUIȚI CU ALUNE.

Se pun într'o tavă la cuptor 200 gr. alune. Se țin până încep să se rumenească. Se scot după ce s'au mai răcorit, se freacă între mâini ca să le curățim de pieliță. Se toacă apoi mărunt cu cuțitul sau se dau prin mașină. Se cerne într un castron încăpător 180 gr. făină fină. Se amestecă cu 200 gr. zahăr și alunele pisate. Peste acestea, se adaugă pe rând, amestecând într'una, 2 ouă întregi, 2 albușuri (nebătute spumă) și 2 linguri de apă de flori. Se amestecă totul, până se face o pastă omogenă. Se unge o tavă de tablă groasă cu unt, se presară făină. Se pun din compoziție cu lingurița grămăjoare, care se întind cu dosul linguriței, astfel ca să fie cam de 3—4 milimetri de groase și să aibă vreo 5 cm. diametru. Intre ele se lasă un spațiu de 2—3 cm. deoarece se întind la copt. Se pun la cuptor, la foc potrivit, se țin vreo 10 minute. Se scot cu un cuțit îndată ce încep să se rumenească pe margini și se curbează cât sunt fierbinți pe ruloul special (fig.).

BEZELE.

Se bat 4 albuşuri, într'o cratiţă de piatră, pe marginea maşinei. Se amestecă cu 250 gr. de zahăr şi se mai bat până se ţine albuşul bine. Compoziţia trebue să fie destul de tare încât bezelele aşezate pe tavă să nu se întindă. Se unge o tavă cu unt se presară cu făină, se pun bezelele, fie cu cornetul (fig.), fie cu o linguriţă, potrivit de mari, ţinând seama că ele cresc la copt. Se coc la foc foarte moale, cam ½ de oră, având grijă să nu se îngălbenească. După ce s'au răcorit puţin, se scot cu un cuţit din tavă, şi se servesc fie simple, fie lipite câte două, cu frişcă bătută sau îngheţată la mijloc. Pentru aceasta, pe măsură ce se scot, se apasă uşor cu degetul cel mare, fundul înăuntru, ca să formeze un fel de scobitură, în care să intre mai multă frişcă. Aceasta se pune cu linguriţa. Pentru servit cu îngheţată, bezelele se fac ovale.


Bezelele se aşează cu cornetul

BEZELE CU CIOCOLATĂ.

Se fac întocmai ca mai sus, punând la bătut albuşul odată cu zahărul şi 2 linguri de ciocolată rasă, sau una de cacao.
Se fac întocmai ca mai sus, punând la bătut albuşul odată cu zahărul şi 2 linguri de ciocolată rasă, sau una de cacao.

BEZELE CU ZAHĂR ARS.

Se fac ca mai sus, adăugând, după ce albuşul a fost bine bătut cu zahărul, şi 2 linguri de zahăr ars, turnat cât e încă foarte fierbinte.

BEZELE CU LĂMÂIE.

Se bat bine 4 albuşuri spumă, pe marginea maşinei, la care se adaugă 250 gr. zahăr. După ce s'a mai bătut, se adaugă 2 linguriţe de zeamă, precum şi coaja rasă dela o lămâie. Se coc întocmai ca mai sus.

CUIBURI DE RÂNDUNELE.

Se bat 4 albuşuri pe marginea maşinei. Când albuşul e spumă, se pune 250 gr. zahăr pisat şi se mai bate împreună. Se adaugă 250 gr. migdale dulci, şi 25 gr. migdale amare, curăţate de coajă şi tăiate felii subţiri. Se presară o tavă de tablă groasă cu făină, se pun mici moviliţe cu linguriţa. Se coc o jumătate de oră, la foc potrivit. Se scot de calde, cu un cuţit.

TURTIŢE CU ALUNE ŞI CURMALE.

Se bat 4 albuşuri pe marginea maşinei. Când albuşul e spumă, se pune 250 gr. de zahăr, se mai bate, se adaugă 200 gr. de alune pisate mărunt, şi 200 gr. de curmale tăiate ca fideaua. Se aşează cu linguriţa mici turtiţe pe fundul unei tăvi unsă cu unt şi presărate cu făină şi se coc la foc moale, vreo 20 de minute. Se scot cât sunt calde, cu lama unui cuţit.

MACAROANE.

Se curăţă 250 gr. migdale dulci (pag. 332) şi 4—5 migdale amare. Se usucă pe o hârtie, şi nu la foc, ca să nu se rumenească. Se pisează într'o piuliţă, de preferinţă de piatră, împreună cu 250 gr. zahăr bucăţi. Se cerne într'un castron şi se amestecă cu încă 200 gr. zahăr pisat. Se adaugă, pe rând, 3 albuşuri nebătute spumă, frecând mereu, până se face ca o cremă. Deoparte, se bate pe marginea maşinei 4 albuşuri spumă, 50 gr. de zahăr pisat. Se amestecă uşor cu crema de migdale. Se toarnă cu cornetul pe o foaie de hârtie albă, turtiţe de 3—4 cm. diametru. Se umezesc cu o pensulă cu apă, se presară zahăr pisat, se aşează cu tot cu hârtie în tavă, şi se coc vre-o 20 de minute la foc slab. Se scot cât sunt calde, umezind uşor hârtia pe dos.

*

Se pisează 300 gr. migdale curăţate de coajă, şi se freacă bine cu 2 albuşuri nebătute. Se adaugă 350 gr. de zahăr, 50 gr. de smântână proaspătă, şi la urmă 2 albuşuri spumă. Compoziţia trebue să fie potrivit de moale, dar să nu se întindă. Se fac ca mai sus. Acestea sunt mai moi ca cele precedente.

PRICOMIGDALE.

Se bat pe marginea mașinei 5 albușuri spumă, cu 10 linguri de zahăr vanilat. Se adaugă o lingură de făină și 350 gr. de migdale curățate și măcinate. Se pun cu lingurița, ori cu cornetul într'o tavă unsă cu unt și presărată cu făină, sau pe foi de hârtie albă. Se coc vreo 20 de minute, la foc mijlociu. Se scot din tavă cât sunt calde.

PRICOMIGDALE CU CIOCOLATĂ.

Se freacă 250 gr. de migdale curățate și măcinate cu 200 gr. zahăr, 100 gr. ciocolată rasă și un albuș nebătut, până se face ca o cremă groasă. Deoparte se bat spumă 3 albușuri la care se adaugă 50 gr. de zahăr. Se amestecă toate împreună și se pun cu lingurița turtițe pe o tavă unsă cu unt și presărată cu făină sau pe foi de hârtie albă. Se coc o jumătate de oră la foc potrivit. Se scot de calde.

TURTIȚE DE NUCI.

Se freacă pe marginea mașinei 250 gr. nuci râșnite cu 250 gr. zahăr vanilat și un albuș nebătut spumă, până se face ca o cremă groasă. Se adaugă 3 albușuri spumă, cu care se amestecă ușor. Se pun cu lingurița turtițe pe o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Se presară turtițele cu zahăr tos. Se coc ca și pricomigdalele.

*

Se freacă într'un castron 2 albușuri de ou nebătute, cu 250 gr. de nuci măcinate, 300 gr. de zahăr vanilat și o lingură de pesmet foarte fin. Se amestecă ușor cu 2 albușuri bătute spumă. Se pun cu lingurița turtițe într'o tavă în care s'a pus o foaie de hârtie albă. Deasupra se pune câte un miez de nucă. Se coc ca și pricomigdalele.

CĂRȚI DE JOC.

Se pun 4—5 linguri de făină pe masa de aluat. Se face loc la mijloc, se pune în gaură 140 gr. unt proaspăt, un ou întreg, 140 gr. zahăr, 3 linguri de caimac, zeama și coaja rasă dela o jumătate de lămâie. Se frământă toate bine, mai

adăugând făină cât se cere. Se lucrează repede, ca să nu se moaie untul prea mult. Se face un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie nu prea groasă, se taie cu cuțitul (sau cu o formă de tablă) bucăți dreptunghiulare, se așează într'o tavă presărată cu făină, se ung cu gălbenuș, se pun jumătăți de migdale curățate, sau stafide negre așezate regulat și se coc la foc potrivit

PESMEȚI ECONOMICI.

Se face un aluat din 2—3 linguri de unt topit, puțin zahăr, un ou, făină cât se cere și puțină coajă rasă de lămâie. Se întinde o foaie subțire, se taie cu paharul forme rotunde. Se coc, și când sunt gata, se lipesc câte două cu marmeladă.

PESMEȚI CU UNT.

Se face un aluat din 350 gr. făină, 250 gr. unt proaspăt, 150 gr. zahăr, 2 gălbenușuri, puțină coajă rasă de lămâie. Se întinde o foaie cam de jumătate cm. groasă și se taie cu diferite forme. Se ung cu albuș frecat, cu puțin zahăr, astfel ca să nu fie spumos, și se presară cu nuci sau migdale tocate mărunt. Se așează în tavă, se coc la foc potrivit.

*

Se face un aluat din 250 gr. făină, 125 gr. unt, 175 gr. zahăr vanilat și un ou. Se adună la un loc în formă de minge și se lasă să se odihnească vreo 10 minute la rece (nu pe ghiață). Se întinde o foaie groasă de jumătate cm., se taie forme rotunde sau pătrate, se înțeapă deasupra cu o furculiță și se ung cu lapte rece. Se pun la copt, la foc moale, într'o tavă presărată cu făină.

*

Se freacă 140 gr. unt până se face spumă. Se adaugă 125 gr. zahăr vanilat, 2 gălbenușuri răscoapte date prin sită și un gălbenuș crud. Se freacă totul bine, apoi se amestecă cu 170 gr. făină și se frământă ca orice aluat. Se întinde o foaie groasă de o jumătate cm., se taie cu diferite forme, se ung cu albuș, se presară cu nuci pisate, se coc în tavă la cuptor.

PESMEȚI DELICIOȘI.

Se cerne pe masa de aluat ½ kg. făină. Se face loc la mijloc, și se pune ¼ kg. unt proaspăt, care se frământă cu o parte

din făină. Când untul s'a muiat, se adaugă 150 gr. zahăr pisat, o lingură de lapte, un ou, și un pachet de backpulver. Se frământă totul la un loc, și se dă la rece să se întărească. După vre-o oră se ia jumătate din aluat, care se întinde foarte subțire, și se taie pesmeți de diferite forme. (Nu se lucrează toată foia odată căci aluatul se întinde anevoie). Se coc la foc potrivit, și se scot din tavă pe măsură ce sunt gata.



Forme pentru tăiat pesmeții

Sunt spornici, deoarece din cantitățile de mai sus ies foarte mulți, și se păstrează la rece și câteva săptămâni, fără să piardă din gust și frăgezime.

PESMEȚI CU IAURT.

Se bate un pahar de lapte bătut, sau iart, cu 2 linguri de untdelemn și o lingură de zahăr până se face ca o cremă. Se adaugă o linguriță de bicarbonat și făină cât se cere. Se frământă și se face un aluat mai moale. Se întinde pe masa de aluat presărată cu făină, o foaie groasă de ½ cm., se taie forme rotunde, se așează pe tavă, se coc la foc bun.

PESMEȚI CU SMÂNTÂNĂ.

Se face un aluat mai tare dintr'un pahar de unt topit, un pahar de smântână, 2—3 linguri de zahăr și făină cât se cere. Se frământă bine, se întinde o foaie ceva mai groasă ca de tăiețtei, se tae cu diferite forme, se ung cu ou, se presară zahăr se coc la foc potrivit.

*

Se amestecă 200 gr. smântână cu 100 gr. unt proaspăt făcut spumă, 2 gălbenușuri, un pahar de zahăr vanilat și 2 albușuri spumă. Se adaugă o jumătate linguriță de bicarbonat și făină cât se cere, și se frământă până se face un aluat potrivit de tare. Se întinde o foie de jumătate centimetru grosime, se taie forme diferite, se coc la foc potrivit.

PESMEȚI CU CAIMAC.

Se freacă un paha caimac (smântâna de pe lapte fiert), cu 2 linguri de zahăr vanilat și 2 gălbenușuri. Se amestecă cu făină cât se cere și o lingură de unt proaspăt, și se frământă pe masa de aluat până se face potrivit de tare. Se întinde o foaie de jumătate de centimetru, se taie diferite forme, se coc la foc potrivit.

PESMEȚI CU LĂMÂIE.

Se face un aluat din 350 gr. făină, 250 gr. unt proaspăt, 200 gr. zahăr vanilat, un gălbenuș de ou și zeama și coaja rasă dela o lămâie. Se întinde o foaie de jumătate deget grosime, se taie forme rotunde care se coc la foc potrivit. Când se scot din cuptor se presară cu zahăr vanilat și se lipesc câte două cu marmelaadă sau cremă de ciocolată la mijloc.

*

Se frământă un aluat din 160 gr. făină, 140 gr. unt proaspăt, 140 gr. zahăr vanilat, 5 gălbenușuri răscoapte și trecute prin sită și zeama și coaja rasă dela o jumătate de lămâie. Se prepară întocmai ca mai sus.

PESMEȚI CU ROM.

Se freacă 5 ouă întregi cu 5 linguri de zahăr vanilat, 5 linguri de unt topit, 2 linguri bune de rom și o jumătate lingurița de bicarbonat. Se amestecă cu făină cât se cere și se frământă bine, până se face un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie de jumătate deget grosime, se taie forme mici care se așează într'o tavă presărată cu făină. Se ung cu ou, se presară cu zahăr tos, și se pune deasupra, pe fiecare, câte o stafidă. Se coc la foc potrivit. Se poate înlocui untul din aluat cu untdelemn bun.

*

Se freacă 4 gălbenușuri de ou cu un pahar de zahăr. Se amestecă cu 100 gr. unt frecat deoparte cu 100 gr. untură. Se mai adaugă un vârf de linguriță de bicarbonat, 3 linguri bune de rom, 3 albușuri bătute spumă și făină cât se cere. Se frământă făcând un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie de jumătate cm. grosime, se taie fâșii de lățimea dege-

tului și lungi cam de 10 cm. Se așează în tavă unele lângă altele, se presară nuci pisate amestecate cu zahăr. Se coc la foc potrivit.

PESMEȚI DE KARLSBAD.

Se face un aluat din 250 gr. făină, 160 gr. unt proaspăt 80 gr. zahăr, 4 gălbenușuri răscoapte date prin sită, 2 gălbenușuri crude și puțină coajă rasă de lămâie. Aluatul se frământă repede, căci dacă untul se moaie de căldura mâinilor, aluatul devine sfărâmicios și nu se mai poate întinde bine. Se adună în formă de minge și se lasă să se odihnească cel puțin o oră la loc rece. Se întinde o foaie cam de jumătate deget de groasă, se taie forme rotunde cu un pahar mare, și acestea se taie încă odată cu un pahar mai mic, astfel ca să avem niște inele cam de 2 cm. lățime. Se așează cu grijă, ca să nu-și piardă forma, pe o tavă presărată cu făină, se ung cu ou, se presară cu zahăr sfărmat nu prea mărunt și migdale tăiate. Se coc la foc mai mult moale.

PESMEȚI CU MIGDALE.

Se face un aluat din 260 gr. făină, 200 gr. unt, 150 gr. zahăr, 200 gr. migdale curățate și tăiate mărunt și zeama și coaja rasă dela o lămâie. Se întinde o foaie mai groasă, se taie fâșii lungi de vre-o 8—10 cm., se așează în tavă, se unge cu ou și se coc la foc potrivit.

*

Se freacă spumă 250 gr. unt cu 125 gr. zahăr și 3 gălbenușuri. Se amestecă cu 325 gr. făină și se face un aluat potrivit de tare. Se face un sul gros ca un cârnat și se taie felii de grosimea degetului. Din acestea se fac cu mâna mici turtițe care se trec prin albuș bătut, apoi prin zahăr sfărmat și migdale sfărmate, se face la fiecare o adâncitură apăsând cu degetul, se așează într'o tavă presărată cu făină și se coc la foc potrivit. Când sunt gata, se pune în fiecare adâncitură o boabă de dulceață sau puțină marmeladă.

PESMEȚI CU MIGDALE ȘI LĂMÂIE.

Se pune pe masa de aluat ½ kg. de făină fină, se face loc la mijloc și se pune un ou întreg, o jumătate pahar de unt sau untură topită, dar nu fierbinte, o jumătate pahar de migdale

curățate și măcinate, o jumătate pahar de zahăr vanilat, coaja rasă dela jumătate de lămâie și o linguriță de apă de flori. Se frământă toate bine, iar dacă ni se pare aluatul prea tare, se adaugă câte o picătură de apă călduță. Se adună în formă de minge și se lasă 10 minute să se odihnească. Se întinde o foaie groasă de jumătate de deget și se taie diferite forme. Se așează în tavă și se coc, fără să se rumenească, la foc potrivit.

PESMEȚI CU SCORȚIOARĂ.

Se freacă o ceașcă de caimac cu 2 ouă întregi, 3 linguri de unt topit, 3 linguri de zahăr vanilat, o jumătate linguriță de scorțișoară și jumătate linguriță de bicoarbonat. Se pune pe masă făină (cam ½ kg.), se face loc la mijloc și se toarnă compoziția de mai sus. Se frământă cu mâna, făcând un aluat potrivit de tare. Se adună la un loc, se acopere cu un șervet și se lasă jumătate oră la rece să se odihnească. Se întinde o foaie de jumătate deget grosime, se taie forme mici, se presară zahăr și se coc la foc potrivit.

PESMEȚI CU NUCI.

Se face un aluat din 200 gr. făină, 200 gr. nuci trecute prin mașină, 200 gr. zahăr, 2 ouă întregi și un gălbenuș, coaja rasă și zeama dela o jumătate de lămâie. Se frământă bine. Se întinde o foaie de ½ cm. grosime, se taie forme mici, se presară cu zahăr, se coc la foc potrivit.

PESMEȚI CU CIOCOLATĂ.

Se pune într'o cratiță 250 gr. de migdale curățate și date prin mașină, 250 gr. zahăr pisat, 75 gr. ciocolată rasă, coaja rasă dela o lămâie, un vârf de linguriță de scorțișoară și 2—3 linguri de apă. Se amestecă pe foc, până se topește zahărul și ciocolata și totul se preface într'o pastă mai mult groasă. Se adaugă făină puțină, atât cât să se facă un aluat potrivit de gros, care se întinde într'o foaie de ½ cm. grosime. Se taie cu cuțitul în fâșii dreptunghiulare, se ung cu albuș, se presară zahăr și se coc la foc potrivit, pe o tavă bine unsă cu unt.

PESMEȚI DE NURNBERG.

Se opărește ¼ kg. de zahăr pisat cu ¼ kg. de miere clocotită. După ce s'a mai răcorit, se adaugă ½ kg. făină fină,

2 ouă întregi, 100 gr. de nuci sau migdale pisate, o linguriță rasă de cuișoare pisate, una de scorțișoară și două de bicarbonat. Se frământă bine. Se lasă aluatul să se odihnească cel puțin 2 ore. Se întinde o foaie potrivit de subțire, se taie diferite forme, care se coc în tavă unsă cu unt și presărată cu făină.

RULOURI CU MARMELADĂ.

Se face un aluat din 150 gr. brânză de vacă, 150 gr. unt, 150 gr. făină, 2 linguri rase de zahăr, un praf de sare și un vârf de linguriță de bicarbonat. Se frământă bine, se întinde o foaie groasă ca de tăiețel, se taie dreptunghiuri potrivit de mari se ung cu marmeladă, se fac sul, se ung cu ou, se presară zahăr și se coc la foc potrivit.

RULOURI CU NUCĂ.

Se fac ca și cele cu marmeladă, înlocuind marmelada cu nucă pisată, frecată cu puțină miere.

CORĂBIELE.

Se pune pe masa de aluat 250 gr. făină amestecată cu 120 gr. zahăr pisat și vanilat. Se face loc la mijloc și se pun 2 gălbenușuri, 2 lingurițe de apă rece și 200 gr. unt proaspăt, tăiat în bucăți. Se face din toate repede un aluat, care se lasă jumătate de oră să se odihnească la rece. Se întinde pe masa de aluat presărată cu puțină făină, o foaie de ½ cm grosime. Se taie forme rotunde, care se coc pe o tavă, la foc potrivit, mai degrabă mai slab. Nu trebue să se rumenească. Aluatul de corăbiele, ca să reușească, trebue frământat la loc rece, și repede, ca să nu aibă timp untul să se moaie de căldura mâinei.

*

Se face aluatul din 250 gr. făină, 125 gr. zahăr vanilat, 125 gr. unt proaspăt, un gălbenuș. Se frământă și se pregătesc întocmai ca mai sus.

SĂRĂȚELE.

Se face un aluat din 150 gr. unt proaspăt, 150 gr. făină, 150 gr. cartofi fierți, trecuți prin sită și un praf de sare. Se

frământă un aluat potrivit de tare, se întinde o foaie cam de $1/2$ cm. grosime, se taie fâșii de 1 cm. și jumătate lățime și vreo 12 cm. lungime, se așează unele lângă altele, pe tava presărată cu făină, se ung cu ou, se presară deasupra, după plăcere, chimion, mac ori susan și sare grunzuroasă. Se coc la foc potrivit.

SĂRĂȚELE CU CHIMEN.

Se amestecă pe masa de aluat $1/4$ kg. făină cu 100 gr. unt proaspăt, se face loc la mijloc și se pune un ou, o lingură de lapte, o lingură nu prea plină de smântână și puțină sare. Se frământă, apoi se lasă la rece să se întărească. Se fac bețișoare cât se poate de subțiri, care se dau prin ou, sare și chimen și se coc la cuptor, la foc potrivit.

SĂRĂȚELE CU PARMEZAN.

Se face un aluat din 150 gr. făină, 125 gr. unt proaspăt, 125 gr. de parmezan ras, un gălbenuș și $1/2$ ceașcă de smântână. Se amestecă totul împreună, fără să se frământe prea mult. Se lasă aluatul câteva ore să se odihnească. Se întinde o foaie nu prea subțire, și se taie ronduri de 10—12 cm. diametru. Se ung cu ou, se presară parmezan și fiecare rond se mai taie în patru, astfel ca să formeze niște evantaiuri. Se așează într'o tavă și se coc 10 minute la foc iute. Se servesc reci sau calde.

SĂRĂȚELE DIN ALUAT PLĂMĂDIT.

Se face un aluat din 500 gr. făină, 250 gr. unt topit, un vârf de cuțit de sare, un ou întreg și 30 gr. drojdie, muiată cu lapte cald. Se lasă acoperit să crească. Se taie din el bucățele mici, care se răsucesc cu mâna, astfel ca să obținem bețișoare groase cât un creion și lungi de 12—14 cm. Se așează pe tava presărată cu făină, se ung cu unt, se presară sare și susan, sau chimion, se mai lasă câtva timp la cald să crească și se coc rumene, la foc potrivit.

SĂRĂȚELE DIN ALUAT FRANȚUZESC.

Se face un aluat franțuzesc (pag. 301), care se întinde într'o foaie de 3—4 mm. grosime. Se taie cu cuțitul fâșii late

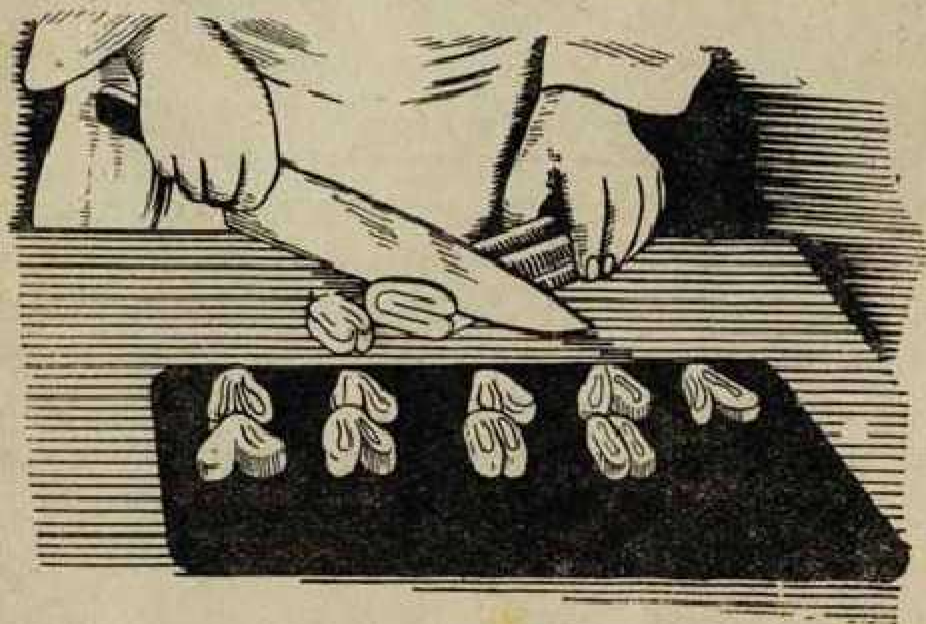
de 10—12 cm. Se ung cu ou, se presară parmezan ras. Aceste fâșii se taie în lat în benzi de 2 cm. lățime. Se apucă fiecare



de amândouă capetele, se răsucesc odată (vezi fig.) și se așează pe tava stropită cu apă. Se coc la foc bun.

OCHELARI.

Aluatul franțuzesc, rămas nefolosit dela altă prăjitură, se adună la un loc. Se întinde o foaie potrivit de subțire, și cât mai patrată. Se presară cu zahăr, se pătureşte în trei, cum am



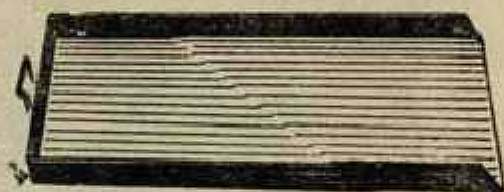
arătat la aluatul franțuzesc. Se repetă încă odată această operație presurând și de data aceasta foaia cu zahăr.

Se întinde din nou foaia pătrată, se întorc înăuntru, de

două ori, marginile, astfel ca îndoiturile să se atingă pe mijlocul foaiei. Cele 2 părţi se întorc apoi una peste alta, ca şi cum am închide o carte. Aluatul astfel împăturit se taie în făşii de 3/4 cm. lăţime, care se aşează pe tavă cu tăietura în picioare lăsând loc între ele, ca să aibă unde creşte. (Vezi fig. pag. 366). Când încep să se rumenească pe o parte, se întorc pe cealaltă, ca să nu se ardă zahărul.

BIŞCOTURI.

Se pun într'un castron 125 gr. de zahăr pisat (nu tos), 4 gălbenuşuri de ou şi jumătate baton de vanilie. Se freacă foarte bine, până ce zahărul s'a topit, iar gălbenuşurile devin albe şi spumoase ca o cremă. Se bat bine cele 4 albuşuri spumă, se amestecă câte puţin cu gălbenuşurile, adăugând alternativ şi 90 gr. făină. Se pregăteşte o hârtie albă, mai groasă, de mărimea tăvei în care vom coace bişcoturile. E practic când e o tavă specială, fără pereţi laterali (fig.). Se face un cornet de hârtie care se taie la vârf, astfel ca să aibă o gaură de 1/2 cm. diametru grosime. Se umple pe trei sferturi cu compoziţia de mai sus şi se toarnă pe hârtia dinainte pregătită (p. 368) bişcoţi cam de 10—12 cm. lungime. Se lasă între ei un interval de 5—6 cm., deoarece cresc la copt. Se cerne deasupra lor puţin zahăr pisat, se lasă aşa vreo 5 minute, ca să se topească zahărul, se ridică uşor hârtia de două capete, aplecând-o, ca să alunece afară zahărul căzut pe hârţie şi se aşează cu încetul pe tava neunsă. Se dă la cuptor, la foc foarte moale. Se ţin vreo 25 de minute, în care timp bişcoturile trebue să crească frumos, fără să se rumenească. Se scot, umezind uşor hârtia pe dos.

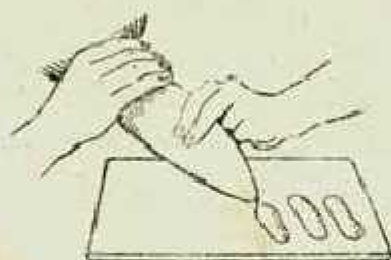
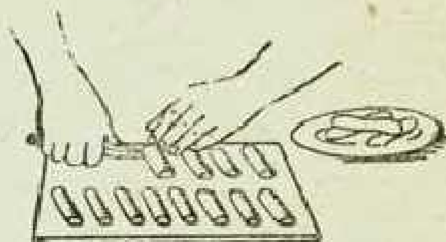

Tavă pentru copt bişcoturi.

Sunt mai buni proaspeţi; pentru aceasta e bine să se facă în cantităţi mici odată. Din cantitatea de mai sus ies cam 40 de bucăţi.

*

Se pun într'un vas 4 ouă întregi cu un baton de vanilie şi 125 gr. zahăr. Se pune cu totul în alt vas cu apă fierbinte şi se bate cu telul, până se face ca o cremă groasă. Se dă deoparte, bătând mereu până se răcoreşte. Se adaugă, punând cu

încetul, 100 gr. făină bine uscată și cernută. Se pregătesc apoi întocmai ca mai sus.

Bișcoturile se toarnă cu cornetul pe o foaie de hârtie.

*

Se bat spumă albușurile dela 6 ouă. Se adaugă 210 gr. zahăr pisat (după ce bucățile de zahăr au fost frecate pe coaja unei lămâi), cele 6 gălbenușuri puse pe rând și 190 gr. făină bine cernută. Se pregătesc apoi ca mai sus.

CORNULEȚE CU ANISON.

Se freacă într'un castron 6 gălbenușuri de ou cu 180 gr. zahăr, până se albesc. Se adaugă o lingură bună de unt proaspăt, puțin frecat ca să nu fie prea tare, 3 albușuri spumă, 2 linguri de rom, o linguriță de anison pisat. Se pune pe masa de aluat 300 gr. făină, se face gaură la mijloc și se toarnă compoziția de mai sus. Se amestecă la început cu lingura, apoi cu mâna și se frământă până se face un aluat potrivit de gros. Se acopere și se lasă să se odihnească o jumătate de oră. Se face un sul gros, care se taie în felii. Acestea se răsucesc pe rând în mână, făcând mici cornuri, groase cât degetul la mijloc, și mai subțiri la capete, care se îndoaie spre mijloc. Se așează pe o tavă presărată cu făină, se ung cu ou, se presară cu zahăr tos, și se coc la foc potrivit.

CORNULEȚE DE UNT.

Se freacă 130 gr. unt până devine ca o spumă, se adaugă cu încetul 130 gr. zahăr vanilat, zeama și coaja rasă dela o jumătate de lămâie, 8 gălbenușuri fierte, date prin sită. Toate acestea se amestecă pe masa de aluat cu 250 gr. făină și se frământă bine. Se fac cornulețe ca mai sus, se ung cu albuș și se coc la foc iute.

CORNULEȚE DE CIOCOLATĂ.

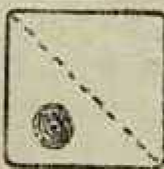
Se freacă 2 gălbenușuri cu 125 gr. zahăr pisat. Se adaugă 125 gr. ciocolată rasă și 125 gr. migdale curățate și măcinate fin. Se amestecă cu lingura, apoi cu mâna, până ce pasta devine foarte netedă. Se adună la un loc, se întinde pe masa de aluat puțin presărată cu făină, o foaie de ½ cm. grosime. Se taie cu paharul semilune, se pun într'o tavă, se dau la cuptor, câteva minute, la foc mic, mai mult să se usuce decât să se coacă. Se freacă un albuș cu 2 linguri de zahăr pisat. Când încep să se usuce, se scoate tava din cuptor, se ung cornulețele cu albuș și se mai țin câteva minute la cuptor. Se scot cu cuțitul de calde.

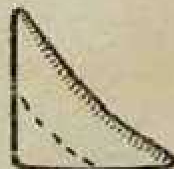
CORNULEȚE DE MIGDALE.

Se freacă 250 gr. unt până se face ca o spumă. Se adaugă cu încetul 100 gr. zahăr și 150 gr. migdale curățate și date prin mașină. Se amestecă totul cu 300 gr. făină. Se frământă pe masa de aluat. Se fac mici cornulețe, se coc pe o tavă unsă cu unt, fără să se rumenească. Când sunt gata, se dau prin zahăr vanilat.

CORNULEȚE CU MARMELADĂ.

Se face un aluat dintr'o ceașcă de smântână, ½ kg. de făină, 120 gr. unt și o lingură de zahăr. Se frământă totul bine, și se întinde o foaie patrată. Se pune deasupra o bucată de unt de 100 gr. tipărită mai înainte cu lingura. Se împăturește aluatulâ aducând părțile laterale peste unt. Se întinde din nou foaia, de data aceasta în lung, se împăturește în trei repetând această operație de 3—4 ori.





Se lasă să se odihnească apoi aluatul jumătate de oră. Se întinde o foaie cam de jumătate cm. grosime. Se taie pătrate, în care se pune câte puțină marmeladă. Se îndoaie în două, se taie colțul (fig.), se întorc capetele spre mijloc, se ungi cu ou, se presară cu zahăr tos și se coc la foc bun.

*

Se face un aluat din 150 gr. unt, 150 gr. făină, 150 gr. brânză de vacă, un praf de sare și o lingură de zahăr. Se lasă

să se odihnească o jumătate de oră. Se întinde o foaie ca pentru tăeței, se taie triunghiuri, se umple fiecare cu puțină marmeladă, se răsucesc, dela bază spre vârf, se întorc capetele spre mijloc. Se ung cu ou, se coc la foc bun.

CORNULEȚE DIN PLĂMĂDEALĂ.

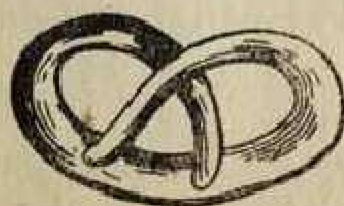
Se moaie 25 gr. drojdie cu ¼ l. de lapte cald, și 8 bucățele de zahăr. Se cerne într'un castron sau pe masa de aluat 1 kg. de făină. Se face loc la mijloc, se toarnă plămădeala, 2 ouă întregi și 75 gr. de unt proaspăt, puțin încălzit. Se amestecă întâi cu lingura, apoi se frământă bine cu mâna, se adună la un loc și se lasă o jumătate de oră la cald să crească. Se întinde apoi o foaie potrivit de groasă, se taie triunghiuri. Se pune la mijlocul fiecăruia puțină marmeladă, se răsucește, începând dintr'o margine lată spre vârf, se aduc capetele spre mijloc. Se așează pe o tavă unsă cu unt și se mai lasă puțin la cald ca să crească. Se ung cu ou și se coc la foc mijlociu. Se pot face cornulețele și fără marmeladă, se ung atunci triunghiurile cu unt, înainte de a le răsuci.

*

Se face o plămădeală din 20 gr. de drojdie, 4 linguri de lapte cald (nu fierbinte), 4 bucățele de zahăr și 4 linguri de făină. Se lasă să crească la cald. In acest timp se freacă 160 gr. unt proaspăt, cu 3 gălbenușuri și un praf de sare. Se amestecă cu plămădeala, mai adăugând făină cât se cere, ca să avem un aluat mai mult moale. Se frământă bine, se întinde pe masa de aluat presărată cu făină, o foaie de ½ cm. grosime, se taie triunghiuri care se umplu cu marmeladă sau nucă, se răsucesc și se coc ca mai sus.

COVRIGEI CU UNT.

Se pune pe masa de aluat 420 gr. făină cernută, se face gaură la mijloc, se pun 3 gălbenușuri de ou și un ou întreg, 140 gr. zahăr vanilat, 280 gr. unt puțin muiat și zeama dela o jumătate de lămâie. Se amestecă toate bine, se frământă apoi cu mâna până devine coca uniformă. Se face un sul, se taie bucăți și fiecare bucățică se răsucește pe masa de aluat, lipind



capetele, în formă de covrigei, după cum arată figura. Se ung cu albuş de ou, se presară cu zahăr zdrobit, nu pisat, se aşează în tavă şi se coc la foc iute.

*

Se pune pe masa de aluat 150 gr. de făină bine cernută, 150 gr. unt, 100 gr. zahăr vanilat şi un ou. Se amestecă toate la un loc, apoi se frământă repede. Se fac covrigei mici, fie rotunzi sau în formă de 8, se ung cu ou, se presară cu zahăr zdrobit nu prea mărunt, se aşează pe o tavă unsă cu unt şi se coc la foc iute.

*

Se face un aluat bine lucrat din 250 gr. făină, 200 gr. unt, 100 gr. zahăr, 4 gălbenuşuri răscoapte date prin sită şi 2 gălbenuşuri crude. Se împarte aluatul în bucăţele de mărime potrivită, se fac mici covrigei rotunzi, se ung cu ou, se apasă cu partea unsă pe zahăr zdrobit, se aşează pe o tavă şi se coc repede în cuptor. Se scot de calzi din tavă, încet ca să nu se rupă.

COVRIGEI CU MIGDALE.

Se freacă 4 ouă întregi cu 250 gr. zahăr, jumătate baton de vanilie şi puţină coajă rasă de lămâie sau puţină scorţişoară. Se adaugă 100 gr. unt frecat spumă şi 350 gr. făină. Se frământă bine, se fac mici covrigei (pag. 370), se ung cu albuş de ou, se presară cu migdale sfărmate şi se coc încet la foc potrivit.

*

Se pune să fiarbă într'o cratiţă la foc, un pahar cu lapte, o lingură de unt, o lingură de zahăr, un praf de sare şi jumătate baton de vanilie. Când începe să fiarbă, se toarnă făină bine cernută, atâta încât să se facă o pastă groasă. Se amestecă mereu, să nu aibă cocoloşi, şi după ce s'a mai răcorit, sa adaugă 2 gălbenuşuri de ou şi un ou întreg. Din acest aluat se fac mici covrigei (pag. 370), se presară cu migdale pisate amestecate cu zahăr şi se coc pe o tavă unsă cu unt, la foc potrivit.

COVRIGEI CU SUSAIU.

Se face un aluat din jumătate ceaşcă de lapte, 2 linguri de unt topit, 100 gr. de zahăr, un praf de sare, o linguriţă

rasă de bicarbonat și făină cât se cere. Se frământă bine toate, până căpătăm un aluat potrivit de tare. Se fac covrigi rotunzi, cât gura unui pahar de mari, se moaie într'un sirop de zahăr cu apă, nu prea gros, se dau prin susan și se coc în tavă până se rumenesc puțin.

COVRIGEI ENGLEZEȘTI (din plămădeală).

Se moaie 40 gr. drojdie cu 3—4 linguri de lapte călduț. Se cerne 500 gr. făină pe masa de aluat sau într'un castron, se face loc la mijloc, se pune plămădeala, 250 gr. de unt proaspăt, moale, 500 gr. zahăr, un praf de sare, puțină coajă rasă de lămâie. Se frământă bine, se pune la cald să crească. Se fac din aluat covrigei rotunzi. Se presară masa pe care lucrăm covrigeii cu făină amestecată cu puțină scorțișoară. Se coc la foc bun. Cund sunt aproape gata, se ung cu unt, și se presară zahăr și migdale pisate.

COVRIGEI DE PLĂMĂDEALĂ.

Se face ca mai sus un aluat din 30 gr. drojdie muiată cu jumătate ceașcă de lapte cald, 500 gr. făină, 125 gr. unt, 2 ouă întregi, 2 gălbenușuri și 3 linguri de zahăr. Se fac covrigei rotunzi, se coc la foc iute, și când sunt aproape gata, se ung cu unt și se presară cu zahăr și migdale pisate.

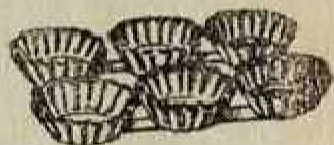
MADELEINES.

Se pune într'o cratiță 125 gr. de unt proaspăt ca să se topească, fără să fiarbă. Se freacă untr'un castron 3 ouă întregi cu 125 gr. de zahăr pisat, până ce se albesc. Se adaugă o linguriță de apă de flori și 125 gr. de făină bine cernută, iar la urmă se toarnă cu încetul amestecând ușor, untul topit, băgând de seamă să nu curgă și zărul rămas în fundul cratiței. Se ung cu unt formele mici de tablă, speciale pentru madeleine și se toarnă din compoziție, dar numai pe trei sferturi, fiindcă ele cresc la copt. Se așează toate pe o tavă de tablă și se coc la foc potrivit. Se scot din forme de calde și se pun pe o sită să se răcească.

TARTĂ CU FRUCTE CRUDE.

Se cerne pe masa de aluat 150 gr. făină. Se face loc la mijloc şi se pune o linguriţă rasă de zahăr, un praf de sare, o lingură de apă foarte rece, un ou şi 90 gr. de unt (muiat puţin cu o lingură de lemn, fără să fie frecat spumă). Se frământă bine, întinzând cu mâna odată sau de două ori aluatul pe masă. Se adună la un loc în formă de minge şi se lasă să se odihnească la rece cel puţin 2 ore.

Se întinde o foaie de ½ cm. grosime. Se taie un rond, ceva mai mare decât forma în care vom coace aluatul. Se unge această formă, care trebue să aibă marginile foarte scunde, cu puţin unt. Se pune foaia de aluat, apăsând cu degetul pe margini, ca să formeze o mică bordură în sus, tăind restul de aluat ce iese afară. Se fac 4—5 înţepături cu vârful unui cuţit, ca aerul de dedesubt să nu umfle aluatul, şi tot în acest scop se pune deasupra o hârtie albă unsă cu unt, iar pe ea boabe crude de mazăre, fasole, ori porumb, pentru ca să apese aluatul. Se dă la cuptor, la foc mijlociu; după 25 de minute se scoate hârtia şi boabele, se unge înnăuntru şi pe margini cu ou bătut şi se mai dă 5 minute la cuptor ca să capete faţă. Se scoate din tavă, şi se lasă să se răcească.



Forme mici de tarte.

La fel se pot face, în loc de o singură tartă mare, mai multe tartelete mici. Se pregătesc la fel, doar că se aşează aluatul în forme mici de tablă. După ce e gata tarta se umple cu fructe:

1. *Cu căpşuni sau fragi.* Se curăţă de codiţe, iar dacă sunt murdare, se spală uşor într'o apă, şi se pun pe o hârtie albă să se scurgă. Se aşează apoi unele lângă altele pe fundul tartei, şi deasupra se toarnă un sirop gros de zahăr sau de fructe.

2. *Cu caise.* Se spală, se taie caisele în două, se scot sâmburii, se aşează pe tartă, se toarnă sirop. Pot fi întrebuinţate şi caisele din compot, scurse de zeamă.

3. *Cu struguri.* Se desfac boabele de pe ciorchine, se spală, se scurg, se aşează în formă, se toarnă sirop foarte legat.

La fel se pregătesc cu vişine, cireşe, coacăze, etc.

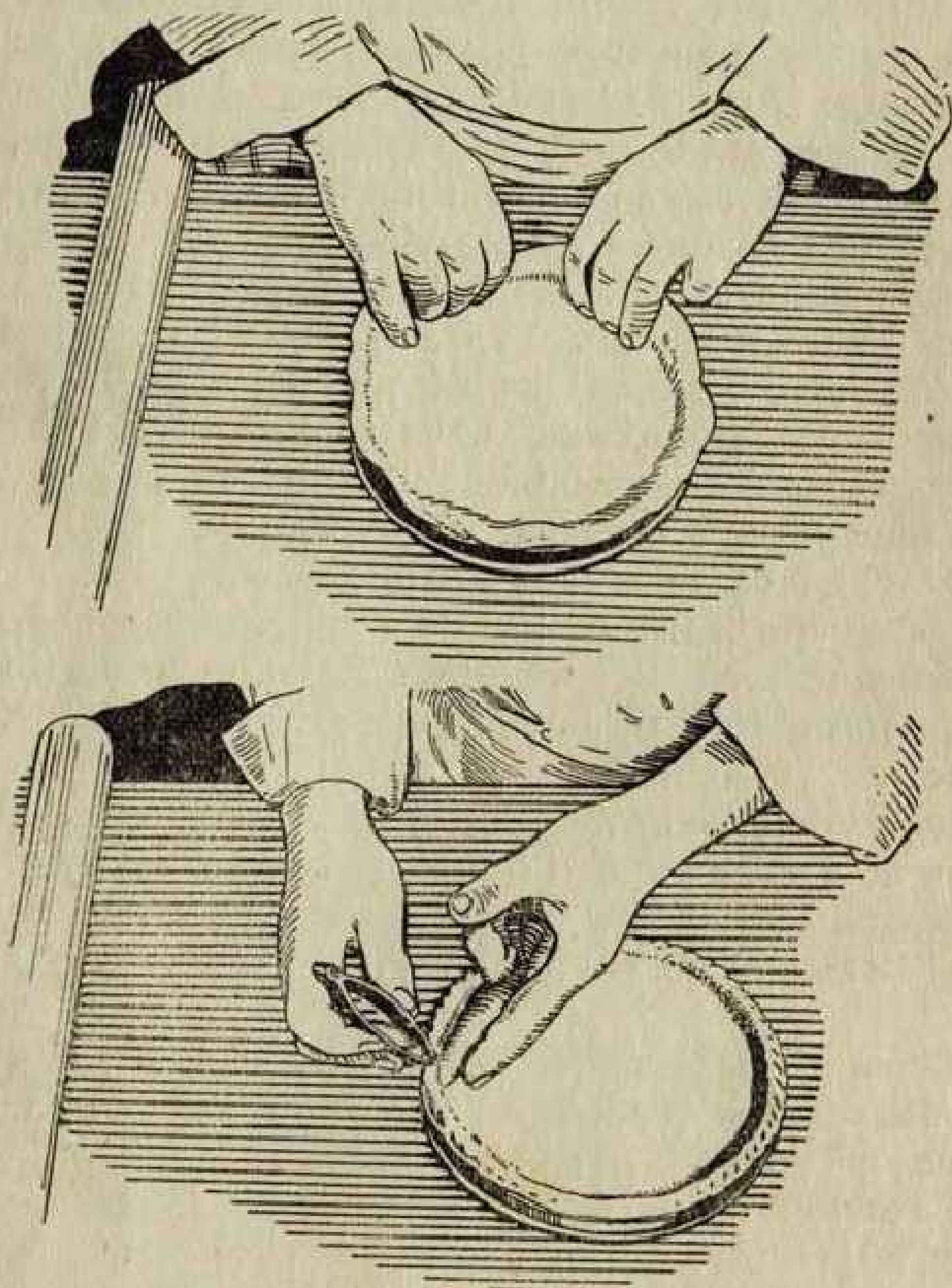
Aluatul e mai fraged când e lăsat, după ce a fost copt, de pe o zi pe alta, şi se păstrează în cutii de tablă şi 10—12 zile.

*

Se face un aluat ca mai sus, din 250 gr. făină, 200 gr. unt, 100 gr. zahăr și 2—3 gălbenușuri sau un ou întreg și un gălbenuș. Se fac tartele cum am arătat mai sus, sau se pune foaia de aluat într'o tavă dreptunghiulară. Aluatul se așează foarte subțire în formă, căci se mai îngroașă la copt. Se coace la cuptor la foc potrivit. Când e gata, se umple cu fructe ca mai sus. Acest aluat e mai fraged ca cel precedent.

TARTE CU FRUCTE.

Se face un aluat de tartă după cum am arătat mai sus,



Cum se îmbracă o formă de tartă.

și se așează în formă. Se înțeapă fundul, dar foarte fin, ca să

nu pătrundă la copt zeama din fucte. Acestea se aşează înainte de a pune aluatul la copt.

1. *Cu vişine*. Se scot sâmburii, lăsând fructele cât mai întregi. Se presară aluatul cu puţin zahăr pisat. Se aşează vişinile unele lângă altele şi se pune îndată la cuptor. Aşteptând, s'ar muia aluatul cu zeama din fructe. Se ţine cam jumătate de oră la foc potrivit. Când sunt gata, se presară de calde cu zahăr pisat, sau se toarnă deasupra sirop legat de fructe sau numai de zahăr.

2. *Cu mere*. Se taie mere în sferturi, se curăţă şi se taie felii potrivite. Se aşează frumos la rând puţin încălecate unele peste altele, pe aluatul din formă, presărat cu zahăr.
peste altele, pe aluatul din formă, presărat cu zahăr. După ce s'au copt, se presară cu zahăr sau se toarnă sirop.

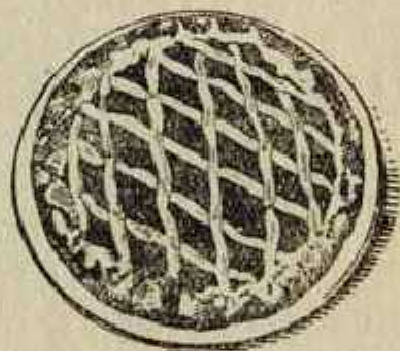
3. *Cu caise*. Se aşează jumătăţile de caise, cu partea dinăuntru în jos, pe aluatul presărat cu zahăr. După ce tarta e coaptă, se pune zahăr sau sirop.

TARTĂ CU MERE.

Se face un aluat de tarte (pag. 300) se întinde o foaie de vre-o ½ cm. grosime, şi se îmbracă o formă de tartă (vezi fig. Se înţeapă fundul de câteva ori ca să nu se ridice aluatul la copt. Se acopere cu un strat de marmeladă de mere, (pag. 437) peste care se aşează regulat felii de mere crude. Se coace la cuptor la foc iute, vre-o 25 de minute. Când e aproape gata se presară un strat de zahăr pisat, şi se mai dă câteva minute la cuptor.

TARTĂ CU AGRIŞE.

Se face un aluat de tartă, se îmbracă o formă şi se coace. Se fierb agrişe nu prea coapte, în sirop vanilat, se scurg prin sită, iar siropul se fierbe până scade pe jumătate, adăugând şi un vârf de feculă, ca să fie mai legat. Se aşează agrişele pe tartă, se toarnă deasupra siropul, şi se presară puţin zahăr tos.



TARTĂ CU MARMELADĂ.

Se pregăteşte aluatul ca mai sus, iar după ce e copt, se unge cu marmeladă de caise, coacăze, căpşuni, etc.

TARTĂ CU PRUNE.

Se face un aluat de tarte, care se așează într'o formă cu marginile joase (pag. 374). Se curăță ½ kg. de prune potrivit de coapte (vezi *dulceață de prune*, pag. 447) și se așează regulat pe aluatul din formă, presărat cu zahăr. Se mai pune puțin zahăr deasupra și se dă la cuptor. Se bate deoparte un pahar de iaurt cu 150 gr. de zahăr, un ou întreg și un gălbenuș și jumătate baton de vanile. Când tarta e aproape coaptă, se toarnă deasupra crema, nu prea multă ca să nu curgă peste margini și se mai dă 10 minute la cuptor.

TARTE CU CĂPȘUNI.

Se face un aluat ca cel franțuzesc (pag. 301), punând proporția mai mică de unt, și anume, la 250 gr. de făină, 125 gr. de unt proaspăt, ceva mai puțin ca un decilitru de apă și un praf de sare. Se lucrează la fel, împăturindu-l însă numai de patru ori (în loc de 6 ori) cu un interval de 10 minute între rânduri. Se întinde o foaie de vreo ½ cm. groasă, se taie ronduri ceva mai mari decât formele în care îl vom coace (ca să nu mai fie nevoie de adăugat aluat). Se pune aluatul în mici forme, apăsând cu degetul, fără ca să-l subțiem, se pune hârtie cu boabe de mazăre deasupra (vezi *Tarte ca fructe crude*, pag. 373) și se coc vreo 20 de minute la cuptor. Când sunt gata, se scot din forme, se îndepărtează hârtia cu boabele și se pun în loc căpșuni. Deasupra se toarnă sirop gros de zahăr, sau se pune frișcă bătută cu zahăr.

La fel se fac cu fragi sau struguri.

TARTE CU ANANAS.

Se cerne pe masa de aluat 200 gr. făină, care se amestecă cu 200 gr. zahăr pisat și 200 gr. migdale pisate. Se adaugă 2—3 ouă, atâta cât se cere, ca frământând, să căpătăm un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie de 3—4 mm. grosime, se taie ronduri, care se așează, potrivindu-le cu degetul, în mici forme de tablă bine unse cu unt. Se pun deasupra bucăți de ananas zaharisit, peste care se toarnă o marmeladă subțiată de caise. Se coc, și când sunt gata, se pun să se răcorească pe o sită.

TARTE CU MIGDALE.

Se face un aluat din 250 gr. făină, 180 gr. unt, 2 gălbenuşuri, 2 linguri de vin alb, şi o lingură de zahăr. Se lasă să se odihnească la rece 2 ore. Se întinde o foaie ceva mai subţire de jumătate centimetru, cu care se îmbracă mici forme de tablă. Cât se odihneşte aluatul se face o cremă cu: 125 gr. migdale curăţate şi pisate, care se freacă cu un albuş nebătut. Se amestecă cu 5 gălbenuşuri frecate cu 125 gr. de zahăr şi la urmă se adaugă 4 albuşuri spumă. Se toarnă din cremă ca să umple pe trei sferturi fiecare formă îmbrăcată cu aluat. Se coc la foc potrivit. După ce s'au scos din formă şi s'au răcit, se pune deasupra puţină marmeladă sau se glasează cu ciocolată (pag. 400).

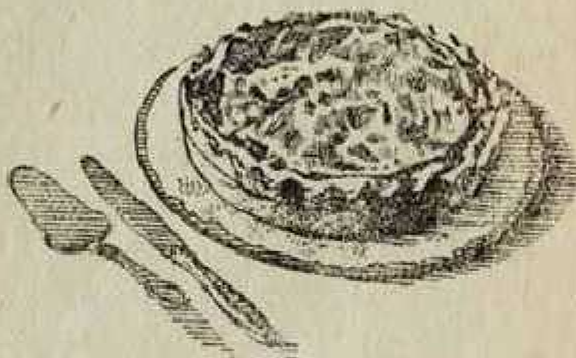
TARTE CU MAC.

Se pregăteşte aluatul de tartă ca mai sus, şi se pune în forme mici. Se amestecă 125 gr. de mac (pag. 296) cu 60 gr. zahăr frecat cu 2 gălbenuşuri, 50 gr. unt proaspăt, o lingură de smântână, puţină scorţişoară pisată şi la urmă cele 2 albuşuri spumă. Se umplu formele pe trei sferturi şi se coc ca mai sus.

TARTĂ CU CREMĂ (Flan).

Se face un aluat ca pentru tartele cu fructe (pag. 373 din 125 gr. făină, un ou, 60 gr. unt, o lingură de apă rece, o linguriţă de zahăr şi un praf de sare. Se aşează la fel într'o formă rotundă, şi se înţeapă fundul.

Pentru cremă, se freacă într'o strachină 125 gr. de za, hăr cu 2 ouă întregi şi 2 gălbenuşuri, până se albesc. Se amestecă cu 40 gr. de făină bine cernută (2 linguri nu prea pline), şi totul se subţiază cu 4 decilitri de lapte gros sau amestecat cu puţină smântână. Se mai pune o lingură de unt topit, fără să fie fierbinte, o lingură de apă de flori şi un praf de sare. Se toarnă crema în forma îmbrăcată cu aluat, atât cât



să vie cu jumătate de deget sub marginea de sus a aluatului. Se dă la copt, la foc potrivit. Dacă în timpul coptului se umflă aluatul din fund, se înțeapă cu un ac. Se ține cam trei sferturi de oră și dacă crema începe să se rumenească deasupra, se acopere cu o hârtie umezită. Nu se scoate îndată din formă, ci după ce s'a răcit puțin.

SAVARINĂ CU PESMET.

Se freacă 5 gălbenușuri cu 5 linguri de zahăr și o jumătate baton de vanilie, până se albesc și cresc ca o cremă. Se adaugă 5 linguri de pesmet fin cernut, o lingură rasă de făină și la urmă cele 5 albușuri făcute spumă. Se unge forma de savarină cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Intre timp se face un sirop potrivit de legat dintr'un pahar de apă cu 150 gr. de zahăr la care se adaugă, după ce siropul s'a mai răcorit, și rom, după plăcere. Când savarina e coaptă, se scoate din formă, se lasă să se mai răcorească, se stropește cu siropul cu rom, repetând această operație de 2—3 ori, până ce savarina e bine îmbibată. Se mai dă câteva minute la cuptor. După ce s'a răcit, se întinde deasupra un strat subțire de marmeladă de caise, iar golul din mijloc se umple cu frișcă bătută.

Savarina se poate coace în forme mici, după numărul persoanelor.

SAVARINĂ DE ALUAT CRESCUT (Baba).

Se cerne într'o strachină mai mare 250 gr. făină fină. Se face loc la mijloc, se pune 10 gr. de drojdie, ½ dl. de lapte abia cald și un praf de sare. Se amestecă laptele cu drojdia, ca să se moaie, mai adăugând puțină făină, până se face ca o cremă subțire. Se presară deasupra un strat subțire de făină (din strachină) și se lasă astfel vreo 10 minute. Se pun apoi 3 ouă întregi, și încă ½ dl. de lapte, turnat câte puțin. Se frământă totul bine, se acopere și se lasă să crească la căldură și la un loc ferit de curent. După o jumătate de oră trebue să fi crescut încă odată pe cât era. Se adaugă 75 gr. de unt topit, o lingură rasă de zahăr și se mai frământă. Compoziția trebue să fie destul de moale. Se unge forma de savarină cu unt se presară făină sau, dacă dorim, migdale curățate, tăiate foarte fin și se pune aluatul numai o treime din formă, ca

să aibă loc de crescut. Se mai lasă astfel jumătate de oră până la o oră să crească şi se dă la cuptor la foc potrivit. Se coace cam în trei sferturi de ori. Se însiropează şi se serveşte ca şi savarina de pesmet.

Cine doreşte, poate adăuga în aluat şi stafide mici, fără sâmburi.

INDIANE.

Se pregăteşte compoziţia întocmai ca pentru tortul-indiană, (pag. 338). Se aşează o foaie de hârtie albă în tavă. Dacă nu avem un cornet de pânză se face unul de hârtie (se coase cu o împunsătură ca să nu se desfacă) şi se taie la vârf ca să aibă o gaură cât degetul de mic. Se umple pe trei sferturi cu compoziţia pregătită şi se toarnă cu cornetul pe tavă mici gogoşi, de 3—4 cm. diametru, şi tot la atâta distanţă, ca să aibă loc de crescut. Se coc la foc potrivit. Când sunt gata, se scot de pe hârtie, umezind-o uşor pe dos, se taie în două, se scobesc puţin, se umple golul cu frişcă bătută cu zahăr. Se face o glazură de ciocolată (pag. 399) şi se glasează după cum am arătat la pag. 397.

CHOUX À LA CRÈME.

Se pune să fiarbă într'o cratiţă 2½ decilitri de apă cu 100 gr. unt proaspăt, un praf de sare şi o linguriţă de zahăr. Se cerne 125 gr. făină pe o hârtie (trebue în totdeauna proaspăt cernută, ca să nu aibă cocoloşi). Când apa cu untul începe să fiarbă, se trage cratiţa pe marginea maşinei, se toarnă făina toată odată, şi se amestecă repede cu o lingură de lemn. Când pasta nu mai are nici un cocoloş, se împinge iar cratiţa pe foc, amestecând mereu, pâână ce aluatul se desprinde de pe cratiţă. Se dă atunci la o parte, se mai amestecă, şi când începe să se răcorească (nu trebue să fie rece de tot), se adaugă 4 ouă puse pe rând şi anume nu se pune următorul decât după ce cel dinainte s'a amemstecat bine cu aluatul. Dacă ni se pare că se face prea moale, nu se mai adaugă ultimul ou. Pasta trebue să fie potrivit de moale, astfel ca să curgă din lingură, dar să-şi păstreze forma acolo unde cade. Se toarnă compoziţia într'un cornet de hârtie umplut pe trei sferturi, sau în cornetul special de pânză şi se pun pe tava de copt (nu se unge şi nu se presară făină), mici turtiţe de 3—4 cm. diametru.

lăsând tot atâta distanță între ele, ca să aibă loc de crescut. In lipsă de cornet, se pot pune și cu lingurița. Se dau la cuptor, la foc potrivit. Se țin cam 25—30 de minute. Nu trebue deschis cuptorul prea des, mai cu seamă când încep gogoșile să crească, pentrucă se lasă, și așa rămân. Când sunt gata trebue să fie bine crescute și destul de uscate. Se scot de calde, cu un cuțit, se taie deasupra un căpăcel, se umple cu crema de vanilie (pag. 392), (dacă sunt crescute bine, sunt goale înăuntru), peste cremă se pune o linguriță de frișcă bătută, iar deasupra căpăcelul. Peste acesta se pune, dacă dorim, o glasură de zahăr.

*

Se pregătește aluatul dintr'un pahar de lapte, 75 gr. de unt, 125 gr. făină atunci cernută, o linguriță de zahăr, un praf de sare și 3—4 ouă, după cât se cere. Se lucrează aluatul și se coace întocmai ca mai sus.

ÉCLAIR.

Se face aluatul întocmai ca pentru „choux à la crème", se pune în cornet și se toarnă în formă de bastonașe, ca și biscoturile (pag. 368). După ce sunt coapte și s'au răcit (vezi *choux à la crème,* se taie un capac, în lungime, pe o parte și la capete, lăsându-l prins în cealaltă parte, ca la o tabacheră. Se umple cu cremă de cafea sau de ciocolată (pag. 394) și se glasează cu glazura corespunzătoare (pag. 398).

PROFITEROLLES CU FRIȘCĂ.

Se face un aluat ca pentru „choux à la crème" (pag. 379). Se pun, fie cu cornetul, fie cu lingurița, turtițe foarte mici, cât un ban, pe tava neunsă. Se coc. Se lasă să se răcească.

Se așează pe o farfurie rotundă frișcă bătută cu puțin zahăr, pe care o potrivim cu lingura. Pe frișcă se așează unele lângă altele, gogoșelele, iar deasupra, se toarnă cu lingura glasura de ciocolată. Nu e nevoe să acopere complect. Gogoșelele se pot păstra într'o cutie de tablă și 10—12 zile și se așează cu frișcă atunci când dorim să le servim. Deasemenea, în loc să le așezăm toate pe o farfurie mare, se pot pregăti porții mici, după numărul persoanelor.

Glasura: Se pune 150 gr. de ciocolată tăiată mărunt într'o cratiță mică cu 3 linguri de apă caldă, pe marginea mașinei.

Se amestecă, fără să fiarbă, până se face ca o cremă. Deoparte se pun la fiert 150 gr. de zahăr cu un dl. de apă şi jumătate linguriţă de glucoză. Se fierbe şi când siropul e potrivit de gros, se toarnă peste ciocolată, câte puţin odată, amestecând ca la maioneză. Se lasă să se răcorească şi se toarnă peste profiterolles.

PROFITEROLLES CU CREMĂ.

Se face un aluat ca pentru „choux à la crème" pag. 379). Se pun, fie cu cornetul, fie cu linguriţa, turtiţe de mărimea unei nuci, pe tava neunsă. Se coc la foc iute. Se lasă să se răcească.

Deoparte se face o cremă de vanilie (pag. 392). Se umple un cornet, şi se pune câte puţină cremă în fiecare gogoaşe, introducând printr'o parte vârful cornetului. Gogoaşele astfel umplute cu cremă, se aşează pe o farfurie unele peste altele, iar deasupra se toarnă o glasură de ciocolată, (pag. 398) care să le îmbrace cu totul.

CATAIF CU FRIŞCĂ.

Se face o foaie întocmai ca pentru tăieţei (pag. 299). Ca să fie mai fină, se face fără apă, foaia se întinde subţire şi se taie foarte fin. Pentru 6 persoane, trebuesc pregătite 2 foi, fiecare dintr'un ou. E bine să pregătim tăieţeii cu o zi mai mai înainte, ca să aibă timp să se usuce. (Se găsesc gata la plăcintării).

Se pune o lingură plină de unt într'o tigae mare, cu coadă. Când untul e fierbinte, se pun tăieţeii să se rumenească, întorcându-i uşor cu furculiţa, ca să nu se sfarme. Dacă nu încap toţi odată, se rumenesc pe rând. Se pun apoi toţi într'o tavă dreptunghiulară, aşezându-i cu furculiţa, să se formeze un strat egal. Se toarnă deasupra un sirop clocotit, nu prea legat, făcut dintr'un pahar şi jumătate de apă, cu 100 gr. de zahăr şi jumătate baton de vanilie.

Se dă la cuptor şi se ţine până ce tot siropul a fost absorbit, iar cataiful e bine prins. Se taie în pătrate de 5—6 cm., se scot cu grijă cu un cuţit lat, ca să nu se sfarme, se aşează, după ce s'au răcit complet, câte două unele peste altele, iar la mijloc frişcă bătută cu zahăr, îndreptând-o pe margini cu cuţitul de cofetărie.

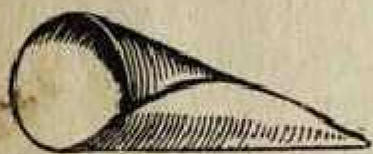
In frişcă se poate adăuga, după plăcere, puţină cacao, sau ciocolată rasă, sau migdale măcinate.

CATAIF CU MERE.

Se curăţă câteva mere, se tae felii foarte fine, şi se pun să se macereze cu o lingură de zahăr şi 2 de rom. Se ţin astfel cel puţin jumătate de oră. Se fac tăieţei din 2 ouă, se rumenesc cu unt (vezi *cataif cu frişcă*). Se pun apoi jumătate din tăieţei într'o tavă dreptunghiulară, aşezându-i ca să formeze un strat potrivit de gros. Deasupra se aşează merele, iar peste acestea alt strat de tăieţei. Se toarnă un sirop cald, făcut din 2 pahare de apă, 300 gr. zahăr şi jumătate baton de vanilie. Se dă la cuptor, să se rumenească frumos. Când siropul e de tot scăzut, se dă deoparte, se taie după plăcere, şi se scot cu grijă să nu se sfarme. După ce s'au răcit, se poate pune peste fiecare bucată câte puţină frişcă bătută, turnată frumos cu cornetul.

CORNETE CU FRIŞCĂ.

Se freacă 3 ouă întregi cu greutatea lor de zahăr, până se fac ca o cremă. Se adaugă 100 gr. făină fină şi 50 gr. migdale măcinate, şi cernute. Se unge tava bine cu unt şi se pun cu linguriţa din compoziţie, mici Se pun la copt, la foc mijlociu şi pe fie cât muchia cuţitului de subţiri. zindu-le cu dosul linguriţei,, ca să ronduri de 7—8 cm. diametru, netemăsură ce se rumenesc, se scot cu cuţitul de fierbinţi şi se întorc în formă de cornet (fig.). Se lucrează repede, ca să nu aibă timp să se răcească. Ca să nu ne frigem, e bine să avem degetele uşor unse cu unt.



Pe măsură ce facem cornetele, se introduc în cornete de tablă, în care se răcesc, păstrându-şi forma. După ce s'au răcorit se îmbracă pe dinafară cu cuvertura de ciocolată (pag. 400), iar înăuntru se umplu cu frişcă bătută cu zahăr. Cornetele neumplute şi neglasate se pot păstra şi mai multe zile.

*

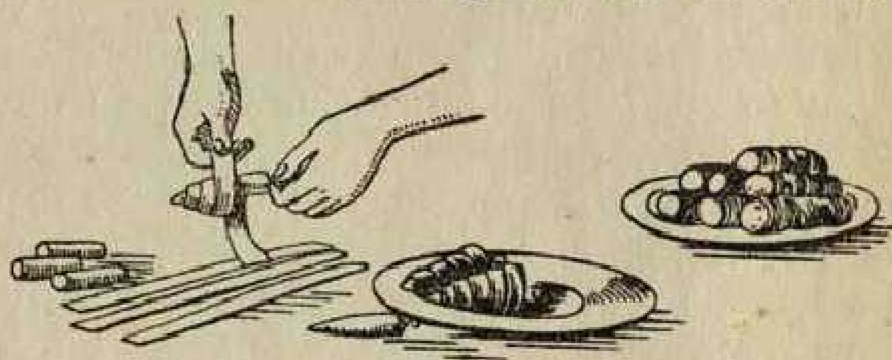
Se bat uşor 2 albuşuri de ou cu 100 gr. de zahăr, se adaugă 60 gr. de făină, 50 gr. de migdale rase, şi la urmă 60 gr. de unt topit. Se procedează ca mai sus.

*

Se amestecă 100 gr. zahăr cu 100 gr. nuci măcinate, (care pot fi înlocuite cu migdale) și 50 gr. făină. Se pune un ou întreg, se amestecă, adăugând de mai este nevoe un albuş sau două puse pe rând, încât să fie aluatul ca o smântână subţire. Se unge o tavă cu unt, se presară făină, se întinde compoziţia într'un strat de grosimea unei muchii de cuţit, se coace. Se taie pătrăţele cum am arătat pentru ţigarete, (pag. 354) se fac cornetele, și se introduc în forme ca să se răcească. Se glasează după cum am arătat (pag. 400).

RULOURI CU FRIŞCĂ (din aluat franţuzesc).

Se face un aluat franţuzesc ca pentru „senatori" (vezi mai jos). Se întinde o foaie subţire de 2 mm. şi se taie fâşii de 2 cm. pe 20 cm. lungime. Acestea se înfăşoară pe nişte tuburi de tablă groase de 2½ cm. diametru și lungi de vreo 10 cm. Se udă cu apă înainte de a înfăşura aluatul pe ele. Trebue să avem atâtea forme, câte rulouri dorim să pregătim. Se aşează rulourile unele



lângă altele pe tavă (cu formele înăuntru) şi se coc la foc bun. Când sunt gata, se scot de pe forme, se ung cu sirop de zahăr, se presară cu zahărd tos, și se lasă să se svânteze. Se umplu, după plăcere, cu frişcă bătută cu zahăr, sau cu cremă de vanilie, de ciocolată, etc.

La fel se fac şi cornetele, înfăşurând aluatul pe forme de tablă, ascuţite la un capăt (fig.).

SENATORI (Plăcintă cu cremă de vanilie).

Se face un aluat franţuzesc din 250 gr. unt, 250 gr. făină, jumătate pahar de apă, un praf de sare şi o linguriţă de untdelemn (pag. 301). Se întinde o foaie subţire de vre-o ½ cm., şi se aşează într'o tavă dreptunghiulară cu marginile joase pag. 367), stropită cu apă. Se înţeapă în mai multe locuri cu o furculiţă. Se dă la cuptor la foc bun. După ce s'a copt, se taie foaia drept în două. Se aşează pe o jumătate crema de

vanilie (pag. 392) într'un strat de 2—3 cm.; deasupra se pune cealaltă foaie. Cu cuțitul de cofetărie se îndreaptă marginea astfel încât crema să nu iasă de loc afară dintre cele două foi de aluat. Cu un cuțit foarte tăios, sau și mai bine cu un cuțit special cu dinți mici de ferestrău, se taie prăjitura în patrate egale, fără să apăsăm, ci cu o mișcare de tăiat cu ferestrăul. Se presară zahăr pisat, și cu o spatulă se așează prăjiturile pe farfurie, unele lângă altele.

BACLAVA.

Se face un aluat de plăcintă (pag. 299) și se întinde foaia foarte subțire. După ce s'a mai uscat, se taie în bucăți de mărimea tăvei în care le vom coace. Se unge tava cu unt, se așează 3—4 foi, stropite între ele cu unt. Se presară un strat subțire de nuci tocate, se pune o foaie de aluat, se stropește cu unt și iarăși se presară nuci. Aceasta se repetă până am terminat toate foile, rezervând pentru așezat deasupra vreo 3—4 foi, pe care le ungem între ele cu unt. (La un aluat de ½ kg. făină, trebuesc cam 200—250 de nuci tocate). Se moaie un cuțit în unt fierbinte, și se taie plăcinta în lung și în lat, formând romburi sau dreptunghiuri de vreo 5 cm. pe 7 cm. Se toarnă în lungul tăeturilor câteva linguri de unt topit, care să pătrundă până la fund. Se dă la cuptor la foc foarte moale, ținându-se cam 60 de minute; când începe să se rumenească, se toarnă deasupra un sirop clocotit, făcut din ½ kg. zahăr, 2 pahare de apă și jumătate baton de vanilie. Se mai lasă la cuptor câteva minute, până ce a pătruns tot siropul. Se scot baclavalele pe o farfurie și se mai toarnă deasupra puțin sirop. Sunt mai gustoase când sunt pregătite cu o zi sau două înainte de a fi servite.

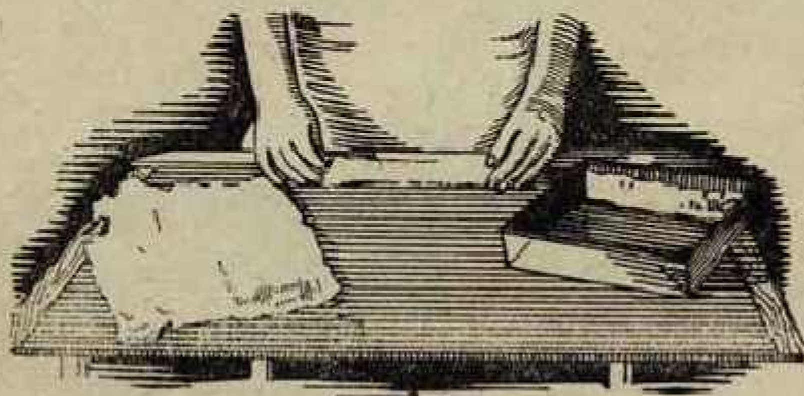
*

Se face un aluat din ½ kg. făină, un pahar de apă, o linguriță rasă de sare, o lingură de unt topit și un gălbenuș de ou. Se frământă bine, se bate, se adună la un loc, și se lasă acoperit să stea vreo 10 minute. Se face apoi un sul gros care se tae în 15—16 bucăți egale. Se întinde fiecare bucată cu vergeaua, în mărimea unei farfurii de masă, se așează unele peste altele, bine unse între ele cu unt, afară de cea de deasupra, care trebue să rămâie și ceva mai grosuță. Se întinde această turtă cu vergeaua pe masă, într'o foaie mare și cât mai

subţire. Se tae în bucăţi de mărimea tăvei, se unge tava şi se pune o foaie pe fund. Se unge cu unt. Se presară un strat de nucă măcinată, se pune o altă foaie, se unge cu unt, se presară nucă şi aşa mai departe, până ce le-am aşezat pe toate în tavă. Deasupra trebue să avem o foaie de aluat, bine unsă cu unt. Se procedează apoi întocmai ca mai sus.

SARAILIE.

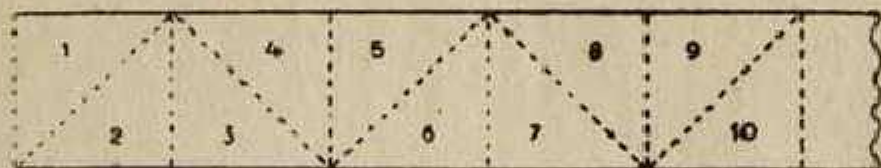
Se întinde o foaie foarte subţire de aluat de plăcintă. (In lipsă de timp, se poate cumpăra foaia de la o plăcintărie). Se taie în bucăţi ceva mai mari ca tava în care vom coace. Dinainte avem pregătită nuca trebuitoare, dar nu trecută prin maşină, ci tocată cu cuţitul, aşa ca să nu fie prea măruntă. Se întind 2 foi una peste alta. Se stropesc cu unt, se presară



nucă. Se mai pun 2 foi, se stropesc cu unt, şi mai presurăm un strat de nucă. Se întoarce dintr'o parte înăuntru o margine de 3 cm. şi se unge cu unt. Cu ajutorul unui băţ ceva mai lung de cât lăţimea foilor şi de grosimea unui creion facem sul foile de plăcintă, dar nu prea strâns, lăsând partea întoarsă să formeze marginea exterioară a sulului. Se strâng apoi uşor pe băţ capetele spre mijloc, ca o armonică, de lăţimea tăvei în care vom aşeza sulul după ce-am scos băţul (vezi fig.). Se procedează la fel cu restul foilor de plăcintă. Când sulurile sunt toate aşezate în tavă, se tae la rând, cu un cuţit, în bucăţi potrivite. Se toarnă câteva linguri de unt topit, şi se dă la cuptor la foc foarte mic, aşa ca să se usuce cu încetul mijlocul, şi să nu se rumenească numai pe deasupra. Se ţine la cuptor aproape 2 ore. Se procedează apoi ca şi la baclava.

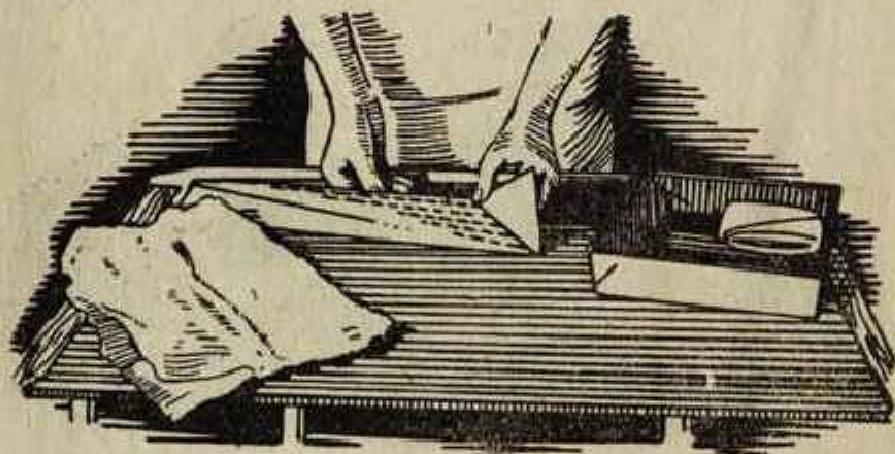
TRIGOANE.

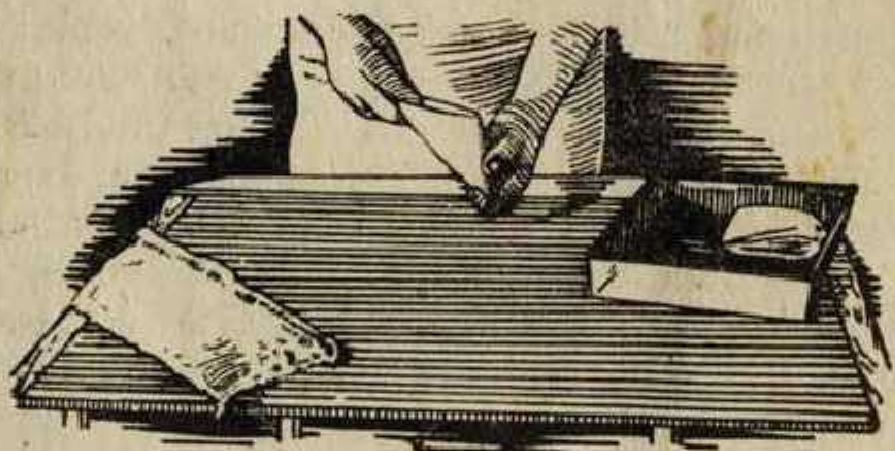
Se întinde foaia de plăcintă, şi se taie în bucăţi de vre-o 30 pe 50 cm. Se împătureşte câte o foaie pe rând în trei în lungime, aşa ca să avem o bandă cam de 10 cm. pe 50 cm. Se stropeşte cu unt, şi se pune la un capăt o moviliţă de nuci to-



Inpăturirea trigonului: Colţul 1 se întoarce peste 2 care la ndul său se întoarce peste 3 şi aşa mai departe.

cate. Se întoarce colţul deasupra în formă de triunghiu şi se repetă, întorcând mereu în triunghiu, aşa cum arată liniile punctate din figură, până la capăt. Bucata de vre-o 5 cm. care





rămâne, se întoarce înăuntru ca într'un plic. Se aşează trigoanele în tavă unele lângă altele, se toarnă unt topit, şi se dau la cuptor la foc foarte mic, ţinându-se aproape 2 ore, ca să fie pătrunse cu încetul. Se procedează apoi ca pentru baclava.

CARTOFI DE CIOCOLATĂ.

Se freacă un gălbenuş crud cu 3 gălbenuşuri răscoapte date prin sită, se adaugă 250 gr. migdale curăţate (pag. 332) şi măcinate, 250 gr. zahăr pisat, 150 gr. ciocolată rasă, şi o ceşcuţă de rom. Se amestecă toate bine împreună, se fac, cu mâna puţin udată în apă, cartofi care se dau prin ciocolată granulată, şi se înţeapă din loc în loc cu migdale curăţate şi tăiate în lung.

*

Se moaie cu sirop într'un castron o bucată de cozonac uscat, bişcoturi, sau vre-un rest de tort, dacă e proaspăt. Se adaugă ciocolată rasă, sau cacao, şi rom, după gust. Se freacă totul împreună, şi se potriveşte consistenţa pastei adăugând fie sirop, fie puţină nucă pisată, după cum se cere. Compoziţia se face ceva mai legată vara, şi mai moale iarna. Gustul de rom, de ciocolată şi de dulce, se potriveşte după plăcere. Se face apoi ca mai sus.

NOUGAT.

Se leagă la foc 300 gr. de zahăr cu 3/4 pahar de apă până se face un sirop gros de tot. Se adaugă 150 gr. de miere şi se amestecă mereu, băgând de seamă să nu se înroşească. Se adaugă zeama dela 1/2 de lămâie şi se pune cratiţa cu toată compoziţia pe foc moale, sau pe marginea maşinei, amestecând într'una până se mai îngroaşă. Se bat deoparte 4 albuşuri, care se amestecă uşor cu restul compoziţiei după ce s'a adăugat 250 gr. nuci amestecate cu alune sau fisticuri, după plăcere. Se răstoarnă pe o foaie de bulină, pe masa de aluat şi se întinde cu cuţitul într'un strat de 2 cm. grosime. Se pune şi deasupra foaie de bulină, şi se aşează un teasc cu o greutate. Când s'a răcit se taie în dreptunghiuri.

NOUGAT DE ZAHĂR ARS.

Se toacă cu cuţitul, nu prea mărunt, pe un fund de lemn, atâtea nuci, încât să avem un pahar plin. Se pune într'o tigae cu coadă, de preferinţă de aluminiu, un pahar de zahăr tos, pe foc iute, amestecând cu lingura până s'a topit tot, şi s'a rumenit, fără însă să fie prea ars. Se adaugă nucile, se mai ţin

câteva minute pe foc, până se amestecă bine cu zahărul şi se răstoarnă pe masa de aluat sau de marmoră, udată cu apă. Se întinde cu vergeaua, de asemenea udată (pentru aceasta trebue să avem la îndemână un castron cu apă rece, să udăm din când în când vergeaua, altfel se lipeşte de nougat), o foaie cam de jumătate cm. grosime. Se taie repede cu cuţitul romburi de 7—8 cm. lungime pe 2 cm. lăţime, scoţându-le cu cuţitul de pe fund şi răsucindu-le în spirală cât sunt încă fierbinţi. Trebue lucrat repede, ca să nu se răcească zahărul înainte de a fi tăiat; altfel se sfarmă.

NOUGAT CU SUSAIU.

Se pregăteşte la fel ca mai sus, înlocuind nuca cu susaiu.

TRUFE.

Se freacă 2 gălbenuşuri cu 250 gr. zahăr, până se albesc şi se fac ca o cremă. Se adaugă 250 gr. nuci sau migdale fin măcinate şi 4 batoane de ciocolată rasă. Se fac cu mâna udată mici gogoşele cât nuca şi se dau prin ciocolată granulată sau praf de ciocolată.

CARAMELE DE CIOCOLATĂ.

Se amestecă într'o cratiţă un pahar de caimac trecut prin sită, un pahar de zahăr pisat, un pahar de ciocolată rasă şi 2—3 linguri de miere. Se pune la foc potrivit şi se lasă să fiarbă până se leagă ca şerbetul, amestecând într'una, să nu se prindă pe fund. (Se încearcă dacă e gata, lăsând să cadă câteva picături din compoziţie într'o ceşcuţă cu apă rece. Se iau boabele între degete şi dacă sunt destul de legate, înseamnă că sunt gata). Se lasă puţin să piardă din fierbinţeala cea mare şi se toarnă pe marmora sau masa de aluat, unsă bine cu unt sau ulei de migdale. După ce s'au răcit, se taie cu cuţitul sau cu forma specială de caramele, mici pătrăţele.

CARAMELE DE CAFEA.

Se freacă ½ kg. de zahăr cu jumătate pahar de esenţă de cafea, până se topeşte zahărul. Se adaugă un baton de vanilie, un pahar de frişcă proaspătă sau smântână tot foarte

proaspătă şi se pune să fiarbă la foc potrivit, amestecând mereu, până se îngroaşă. La fiert se adaugă şi o bucăţică de unt proaspăt, cât o nucă de mare. Se fac la fel ca şi caramelele de ciocolată.

CASTANE ZAHARISITE.

Se curăţă de coaja tare 1 kg. ½ de castane, fără să le sdrelim. Se umple o oală mare cu apă, în care am disolvat puţină făină de grâu. Se pun castanele în sita de scurs macaroanele, şi se introduc cu totul în oala cu apă. Se împing pe foc şi se lasă să fiarbă foarte domol cam vre-o oră, până ce castanele sunt moi, şi pieliţa se ia uşor. (Nu trebue să fiarbă în clocote mari, căci s'ar sfărma şi n'am mai alege nimic din ele). Se dă oala deoparte, se scoate câte o castană din apă, şi se curăţă de pieliţă, cu grijă să nu le sfărmăm. Pe măsură ce le curăţim, le dăm drumul într'un sirop foarte slab, făcut dintr'un kilogram de zahăr, cu 1 l. de apă, şi ½ baton de vanilie. Trebuie să avem destul sirop, încât castanele să stea în voie. Se dă cratiţa descoperită pe marginea maşinei, aşa încât siropul să fie pe punctul de a fierbe, fără totuşi să dea în clocot. Se ţine aşa vre-o 10—12 ore. (Când se termină focul la bucătărie, ca să nu mai ardem anume pentru ele, dăm castanele cu totul deoparte, şi le punem a doua zi iarăşi pe maşină). Când castanele sunt bine îmbibate de zahăr, se scot pe o sită, siropul se strecoară, se pune pe maşină la foc bun, adăugând la cantitatea de mai sus de zahăr o lingură de glucoză, şi se fierbe până scade ca pentru glasura de zahăr (pag. 397). Se introduc iarăşi castanele, şi se mai ţin pe marginea maşinei vre-o 2 ore. Se scot, se scurg pe o sită, şi se aşează în forme mici de hârtie.

COAJĂ DE PORTOCALE ZAHARISITĂ.

Se cojesc portocalele în sferturi cât mai întregi. Se pun la fiert cu apă multă, ţinându-le până încep să se moaie, adică sunt uşor pătrunse de furculiţă. Se dau deoparte, şi se limpezesc în mai multe ape reci. Se pun din nou la fiert, într'un sirop foarte slab, la foc mic. După o oră se dau cu totul deoparte. A doua zi se pun iarăşi la fiert pentru o oră tot la foc mic, mai adăugând o cantitate de sirop ceva mai concentrat. Această operaţie se mai repetă încă două zile consecutive, adăugând

de fiecare dată sirop tot mai concentrat, până sunt cojile bine pătrunse de zahăr. Se dau deoparte, se scurge siropul, iar cojile se aşează în borcan. Siropul se fierbe deoparte, adăugând la 1 l. de sirop o lingură de glucoză (pag. 20), până e destul de legat, şi anume, luând o picătură de sirop între degete, îl simţim ca un cleiu gros. Se toarnă în borcan peste coji, atât cât să le acopere bine. Cât fierbe siropul, se şterg marginile cratiţei cu o cârpă udă, pentru ca să nu se zaharisească.

MELCI DE COAJĂ DE PORTOCALE.

Se pregăteşte coaja de portocală zaharisită, precum am arătat mai sus. Când e gata, se aleg bucăţile frumoase, se taie în lung în făşii de 2 cm. lăţime, se face fiecare făşie un sul strâns, care se înţeapă transversal cu o scobitoare, ca să nu se desfacă. Se ţin astfel vre-o oră, până se svântează, şi se scot scobitorile. Nu trebuesc pregătite cu prea mult timp înainte de a fi servite, căci se usucă, şi pierd din gust. Dacă s'au uscat şi dorim să le împrospătăm, le introducem o clipă într'un sirop fierbinete de zahăr, fiert cu o lingură de glucoză, la ½ kg. zahăr.

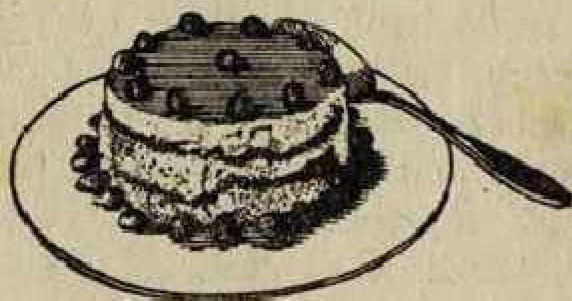
COJI DE PORTOCALE IN CIOCOLATĂ.

Se pregăteşte coaja de portocală zaharisită după cum am arătat. Se taie în bucăţi lungi de 4—5 cm. şi de lăţimea degetului. Se scurg bine de sirop. Intre timp se pune ciocolata ce se găseşte în comerţ sub numele de „Cuvertură“ (pag. 400), să se topească într'un vas la „bain-marie“. Apa în care se află vasul cu ciocolată să nu fie clocotită. Când ciocolata e topită se amestecă uşor, şi după ce s'a răcorit se introduc pe rând bucăţile de coji de portocală, ce se scot cu o furculiţă, căutând să nu fie prea încărcate cu ciocolată. Din când în când avem grijă să amestecăm ciocolata cu furculiţa. Pe măsură ce se scot se aşează pe o tavă acoperită cu hârtie albă. Se lasă cu totul câteva ore la rece. După ce s'au întărit se desprind uşor de pe hârtie.

Dacă în timpul lucrului ciocolata ni se pare prea groasă, se poate subţia cu puţin unt de cacao.

PORTOCALE GLASATE.

Sc aleg portocale mijlocii, şi care se curăţă uşor de coajă. Se scoate şi pieliţa albă, cu băgare de seamă să nu le sdrelim, şi se desfac feliile, ce se aşează în picioare, unele lângă altele, pe o sită. Se lasă câteva minute într'un loc aerisit să se sbicească. Intre timp se fierbe un sirop din 1/2 kg. zahăr, 1 dl. 1/2 de apă şi 2 linguri de glucoză ca şi pentru glasura de zahăr (pag. 397), dar mai legat, şi anume: lăsând să cadă câteva picături de sirop într'o ceaşcă cu apă rece, acesta se întăreşte, având consistenţa unei bomboane englezeşti. Se ţine la cald, pe marginea maşinei, (nu clocotit). Se ia cu mâna câte o felie de portocală, se introduce în sirop, şi imediat ce s'a îmbrăcat în glasură, se scoate, cu ajutorul unei furculiţe cu trei dinţi, *fără ca să înţepăm felia de portocală,* (zeama ce-ar ieşi din portocală ar topi foarte repede glasura). Scoţând felia, ştergem uşor furculiţa de marginea cratiţei, ca să nu se ia sirop mai mult decât trebue. Se procedează la fel, cu toate feliile de portocală, ce se aşează în picioare pe o placă de marmură unsă cu ulei de migdale. Când sunt toate gata, şi întărite, se pune fiecare în câte o formă mică de hârtie.



B. CREME ŞI GLASURI PENTRU TORTURI ŞI PRĂJITURI

CREMĂ DE FRIŞCĂ.

Se freacă 2 gălbenuşuri crude cu 2 linguri de ciocolată rasă. Se amestecă uşor cu 250 gr. frişcă bătută cu puţin zahăr. E uşor de pregătit şi foarte bună pentru umplut orice tort, cornete de aluat franţuzesc, etc.

CREMĂ DE OU (à la minute).

Se freacă un gălbenuş cu o linguriţă de zahăr şi o linguriţă de rom. Deoparte se bate un albuş spumă, şi se amestecă cu încetul cu gălbenuşul. Proporţiile se pot mări după numărul persoanelor. Crema e uşor de făcut, şi foarte gustoasă.

CREMĂ DE VANILIE.

Se pune un baton de vanilie într'o cratiţă cu ½ litru de lapte clocotit. Se acopere şi se lasă să stea astfel vreun sfert de oră, ca să se parfumeze laptele. Se freacă bine într'un castron 4 ouă întregi cu 175 gr. de zahăr şi 60 gr. făină, şi se toarnă laptele fierbinte, câte puţin odată, amestecându-l într'una cu lingura de lemn. Se pune apoi pe maşină la foc mic, amestecând mereu, ca să nu se prindă crema pe fund. După ce începe să fiarbă, se mai ţine 2—3 minute, şi se dă deoparte. Dacă dorim să fie mai fină, se pune în loc de 4 ouă întregi, 6 gălbenuşuri (fără albuşuri).

Se întrebuinţează la plăcintă cu cremă (senatori) „choux à la crème", éclairs, etc. Dacă, atunci când e pe foc, băgăm de seamă că devine crema grunzuroasă, se dă repede la o parte, şi se aşează cratiţa cu fundul în apă rece, adăugând şi înăuntru o lingură de apă dela ghiaţă. Se bate apoi bine cu lingura sau cu telul, până ce dispar grunzurii. Se poate înlocui vanilia cu coajă rasă de lămâie sau portocală. Aceasta se pune la început în lapte, care se strecoară înainte de întrebuinţare.

CREMĂ DE VANILIE CU SPUMĂ DE ALBUŞ.

Când dorim să fie crema mai cu spor, şi în acelaşi timp mai spumoasă, se adaugă la urmă albuşul bătut spumă, şi

anume. Se face crema cu cantitățile de mai sus, punând în loc de 4 ouă întregi, 6 gălbenușuri. Când e crema gata, se ia dela foc și cât e încă fierbinte, se adaugă cele 6 albușuri bătute spumă. Se amestecă repede, și se lasă să se răcorească înainte de a ne folosi de ea. Se întrebuințează la „Tort Saint-Honoré", la senatori, tarte cu cremă, etc.

CREMĂ FRANGIPANĂ.

Se pune un baton de vanilie într'o cratiță cu ½ litru de lapte clocotit. Se acopere și se lasă astfel pe marginea mașinei un sfert de oră. Se bat bine într'un castron 4 gălbenușuri și un ou întreg, cu 100 gr. făină și 100 gr. zahăr. Se subție cu laptele vanilat, turnat încetul cu încetul. Se amestecă apoi într'una, pe foc moale, până ce începe să fiarbă. Se dă la o parte, amestecând mereu, se adaugă 50 gr. unt proaspăt, tăiat în bucățele (ca să se incorporeze cât mai repede) și 20 gr. macaroane (turtițe de migdale) pisate mărunt. Se mai amestecă din când în când, până se răcește de tot.

CREMĂ DE UNT.

Se pune să fiarbă într'o cratiță vreo 3—4 minute un decilitru de apă cu 120 gr. de zahăr bucăți. Se adaugă în siropul clocotit, după plăcere, un baton de vanilie, sau puțină coajă de lămâie. Se acopere și se lasă astfel să stea un sfert de oră. Se freacă într'un castron 6 gălbenușuri, se adaugă, turnând încetul cu încetul, siropul. Se pune pe foc moale, și se amestecă într'una cu o lingură de lemn. Trebue să băgăm de seamă să nu se facă cocoloși; în acest caz se procedează ca pentru crema de vanilie, sau se trece printr'o sită fină.

Se frământă puțin ca să se moaie 200 gr. de unt foarte proaspăt, cu o lingură de lemn (aceasta trebue să fie neîntrebuințată la alte cele, de oarece untul ia repede orice miros) sau se pune într'o cârpă și se apasă de câteva ori cu mâna. Se împarte în bucăți mai mici, care se amestecă bine cu crema pe jumătate caldă. Se freacă. Crema trebue să fie întrebuințată îndată ce e gata, căci se întărește la rece și se întinde cu greu.

Se poate face la fel cu lapte, în loc de apă, proporțiile fiind: 4 gălbenușuri, 2½ dl. lapte, 125 gr. zahăr și 200 gr. unt, un baton de vanilie sau coajă rasă de lămâie. La urmă se adaugă

după plăcere, esență de portocale, zmeură, fisticuri, ca să capete culoarea și parfumul dorit.

CREMĂ DE CIOCOLATĂ.

Se procedează ca și pentru crema de vanilie (pag. 392), adăugând la cantitățile date 100 gr. de ciocolată rasă în laptele clocotit.

*

Se pune să fiarbă câteva minute, într'o cratiță, 1 ½ dl. de apă cu 150 gr. zahăr și 250 gr. ciocolată rasă, sau tăiată bucăți mici. Se amestecă într'una, ca să nu se prindă pe fund. Când e destul de legată, se dă deoparte, se lasă să se mai răcorească puțin și se freacă bine ca pentru șerbet. Se adaugă apoi 2 gălbenușuri, frecând într'una până ce totul e amestecat.

CREMĂ DE CIOCOLATĂ CU UNT.

Se pregătește crema de unt ca mai sus (pag. 393). Se moaie 100 gr. de ciocolată tăiată bucăți cu 2 linguri de apă într'o cratiță pe marginea mașinei, amestecând până se face ca o cremă. Se amestecă cu restul compoziției odată cu untul.

*

Se freacă 200 gr. de unt până se face spumă. Se adaugă 2 gălbenușuri de ou puse pe rând, și 120 gr. de zahăr. Se moaie pe marginea mașinei 100 gr. ciocolată rasă, sau tăiată bucăți, cu 2 linguri de apă. Când s'a topit și s'a făcut ca o cremă, se amestecă cu untul.

CREMĂ DE CAFEA.

Se pregătește întocmai ca crema de vanilie, (pag. 392) adăugând la început în lapte un decilitru de cafea concentrată (la 4 dl. de lapte se pune 1 dl. de cafea), astfel ca să avem în total jumătate litru de lichid. Se întrebuințează la „éclair"-uri, „choux à la crème", cornete, etc.

CREMĂ DE CAFEA CU UNT.

Se face întocmai ca și crema de unt, adăugând în apa pentru sirop 2 linguri de cafea concentrată.

*

Se freacă 200 gr. de unt spumă, la care se adaugă 2 gălbenuşuri. Se topeşte într'un decilitru de cafea concentrată 120 gr. de zahăr. După ce s'a răcorit, se toarnă câte o picătură odată peste crema de unt, amestecând, până ce e cuprinsă toată cafeaua.

CREMĂ PENTRU PESMEŢI (ganaj).

Se moaie într'o cratiţă mică pe marginea maşinei 150 gr. de ciocolată de menaj, amestecând, cu 50 gr. de unt proaspăt. Se dă deoparte. Se adaugă 1 dl. de frişcă nebătută, sau în lipsă 1 dl. de lapte fiert şi bine scăzut. Se freacă crema mult, până devine foarte spumoasă. Cu această cremă se umplu cornete mici, şi alţi pesmeţi.

CREMĂ DE COZONAC.

Se moaie o felie de 200—300 gr. de cozonac uscat cu câteva linguri de sirop făcut dintr'un pahar de apă şi 200 gr. zahăr. Se freacă bine, până se face ca o cremă, adăugând 2 linguri de rom şi sirop cât se mai cere, până se face crema potrivit de groasă. După ce e bine amestecată, se adaugă după plăcere, puţină esenţă de cafea, ciocolată rasă, sau 2—3 linguri de marmeladă. La fel se poate face crema din bişcoturi uscate, sau chiar din tortul pe care vrem să-l umplem cu cremă. Pentru aceasta, se taie tortul în trei felii transversale, cea din mijloc ceva mai subţire. Aceasta se scoate, se moaie cu sirop şi se procedează întocmai ca mai sus.

CREMĂ DE NUCI.

Se fierbe 300 gr. de nuci pisate cu 2 decilitri de lapte şi 100 gr. zahăr, până se îngroaşă ca o cremă. După ce s'a luat dela foc, se adaugă 2 linguri de rom, şi dacă dorim, şi o lingură de ciocolată rasă, sau de cacao. In acest din urmă caz, se măreşte cantitatea de zahăr la 150 gr.

CREMĂ DE ALUNE.

Se bate 250 gr. de frişcă. Se amestecă uşor cu 2 gălbenuşuri frecate cu 150 gr. de zahăr pisat. Se adaugă 150 gr. de alune prăjite şi pisate mărunt.

CREMĂ PRALINATĂ (CU ALUNE).

Se pregăteşte o cremă de unt după cum am arătat (pag. 393), la care se adaugă o lingură de rom. Se pune într'o cratiţă, de preferinţă de aluminiu, 200 gr. de zahăr tos sau pisat. Când începe să se topească şi să se rumenească, se adaugă 200 gr. de alune, şi se mai amestecă până ce s'a topit de tot zahărul. Se răstoarnă cu totul pe masa de aluat udată, şi după ce s'a răcit, se sfarmă fie în piuliţa de piatră, fie cu vergeaua pe masa de aluat. Se amestecă apoi cu crema de unt.

CREMĂ DE FRUCTE.

Se freacă 2 gălbenuşuri cu o linguriţă de făină şi 150 gr. zahăr, peste care se toarnă 2 decilitri de lapte cald. Se pune pe foc moale, amestecând într'una, ca să nu se facă cocoloşi. Se dă deoparte când începe să fiarbă. Se mai amestecă şi după ce a mai pierdut din fierbinţeală, fără să se răcească de tot, se adaugă 100 gr. de unt proaspăt, tăiat în bucăţi mici cât nuca. Se amestecă iarăşi şi după ce s'a răcit, se adaugă 150 gr. de frişcă bătută şi 150 gr. de fructe zaharisite tăiate mărunt.

CREMĂ DE CASTANE.

Se curăţă 400 gr. de castane de coajă şi de pieliţă (pag. 319). Se fierb cu puţină apă până se moaie. Se scurg. Se trec prin maşină, apoi prin sită şi se adaugă un sirop gros, făcut din 300 gr. de zahăr şi o ceaşcă de apă. Se pune la foc şi se amestecă până se mai îngroaşă. Se freacă spumă 200 gr. unt, se adaugă castanele punând câte puţin odată, şi picurând din când în când puţin rom, după gust.

CREMĂ DE CAISE.

Se amestecă bine 3 linguri de marmeladă de caise cu un albuş. Se bat 3 albuşuri spumă, cu 3 linguri de zahăr şi se amestecă uşor cu marmelada.

CREMĂ DE LĂMÂIE.

Se freacă 100 gr. de zahăr bucăţi pe coajă de lămâie, se pisează şi se freacă cu 4 gălbenuşuri, bine, până se face ca o

cremă. Se adaugă zeama dela o jumătate lămâie se mai freacă pe marginea maşinei şi se adaugă amestecând uşor, cele 4 albuşuri spumă.

GLASURĂ DE ZAHĂR.

Se pune într'o cratiţă ½ kg. de zahăr cu apă rece cât să-l cuprindă. Se ţine cratiţa pe marginea maşinei, amestecând uşor până s'a topit zahărul. Se adaugă 2 linguri de glucoză (vezi pag. 20) se împinge cratiţa la foc bun, şi se lasă să fiarbă fără să mai amestecăm cu lingura. In schimb avem grijă, când fierbe siropul, să ştergem marginile cratiţei cu o cârpă curată muiată în apă rece. Această operaţie se face pentru a disolva broboanele de zahăr ce se lipesc de pereţii cratiţei în timpul fiertului, şi care uscându-se cad înăuntru, şi fac să se zaharisească siropul. Acesta e destul de legat atunci când luând o picătură de sirop între două degete, îl simţim ca un cleiu gros. (Măsurând cu instrumentul de măsurat siropul, acesta trebue să arate 36—37°). Se udă cu apă placa de marmură (sau în lipsă o tavă smălţuită) se toarnă siropul, şi se stropeşte cu câteva picături de apă, ca să nu se prindă coajă deasupra. Se lasă să se răcească cât putem ţine degetul, şi se amestecă cu o spatulă adunând siropul din margine spre mijloc şi frecând mereu, până se albeşte. Glasura astfel obţinută se poate păstra multă vreme într'un borcan, sau într'o cutie de tablă.

Pentru întrebuinţare. Se pune cantitatea de glasură necesară într'o cratiţă mică pe marginea maşinei, să se topească, încălzindu-se atât cât să putem ţine mână pe cratiţă. Se adaugă puţin rom sau kirsch, după gustul ce vrem să-l dăm. De asemenea se poate lăsa albă la culoare, sau se adaugă câteva picături de carmin pentru a o colora rose, sau verde, pentru a-i da culoarea fisticurilor. (Atragem atenţia ca să se coloreze foarte discret, prăjiturile prea colorate fiind displăcute ochiului). Glasura topită, şi potrivită de gust şi culoare, se amestecă uşor cu o furculiţă de 2—3 ori, şi se toarnă deodată peste tortul ce vrem să glasăm, întinzând-o repede cu cuţitul de cofetărie. Glasura trebue să aibă o temperatură potrivită, aproape rece, dar nu de tot. Dacă e prea caldă, când se usucă, ia un ton mat, iar dacă e prea rece, nu se poate întinde.

Pentru ca tortul să fie şi mai lucios, se îmbibă deasupra,

înainte de a fi glasat, cu un sirop după plăcere, sau se unge cu o marmeladă subțire de caise.

Prăjiturile mici se iau de margini cu 2 degete, se vâră pe jumătate în glasură, ajutându-ne ca să le scoatem cu o furculiță specială cu 3 dinți, și se așează la rând pe placa de marmură, sau pe o tabla curată.

GLASURĂ ALBĂ DE ALBUȘ.

Se freacă cu o lingură curată de lemn (nu se bate cu telul) 1 albuș de ou cu zahăr pisat și trecut printr'o sită foarte fină adăugat cu încetul. (Cantitatea de zahăr variază după mărimea albușului) Se freacă viguros și într'una, până se face o pastă uniformă, potrivit de groasă. Se adaugă câteva picături de lămâie. Se întrebuințează la glasat tortul și la decorațiuni. In acest din urmă caz, se adaugă ceva mai mult zahăr, și se umple un cornet de hârtie pe trei sferturi. Se taie o deschizătură foarte mică la vârf și se plimbă cornetul deasupra tortului, strângându-l ușor cu mâna, ca să iasă un fir egal de glasură. Se fac diferite linii sau figuri.

GLASURĂ DE CIOCOLATĂ (fără foc).

Se pune într'o cratiță mică 100 gr. de ciocolată tăiată mărunt, cu o lingură de apă; se ține la cald în alt vas cu apă clocotită. până se topește. Se amestecă cu lingura, până ce devine ca o cremă Deoparte se freacă într'un castron 100 gr. de zahăr foarte fin cu 2 linguri de apă rece. Se freacă mult și viguros, până se face ca un șerbet. Se amestecă cu ciocolata topită. Se pune cu totul într'un vas cu apă clocotită, dar nu pe foc. Când e destul de moale, se toarnă din vas odată peste tort (nu se pune câte puțin cu lingura, căci ar ieși suprafața neegală).

GLASURĂ DE CIOCOLATĂ.

Se pune 150 gr. de ciocolată tăiată mărunt într'o cratiță mică cu 2 linguri de apă caldă, pe marginea mașinei. Se amestecă, fără să fiarbă, până se face ca o cremă. Se adaugă 150 gr. de glasură de zahăr pregătită din timp (vezi glasură de zahăr p. 397), se amestecă împreună, și se procedează cum am arătat mai sus. Ciocolata poate fi înlocuită cu 2 linguri de cacao, care se freacă bine în glasura de zahăr, când aceasta e topită pe mașină.

GLASURĂ DE CIOCOLATĂ CU UNT.

Se pune într'un vas, pe margine focului, 100 gr. ciocolată tăiată în bucăţi mici, cu 150 gr, de zahăr şi ceva mai puţin ca un decilitru de lapte. După ce s'a topit, se împinge la foc mai bun, şi se lasă să dea vreo două clocote. Când e destul de legată (se încearcă ca şi caramelele, pag. 388, dar trebue să fie ceva mai moale), se adaugă unt proaspăt cât o nucă. Se mai freacă puţin, cât se amestecă şi untul, şi se toarnă de caldă peste tort.

GLASURĂ DE CAFEA (fără foc).

Se freacă 200 gr. de zahăr foarte fin cu 4 linguri de cafea concentrată, bine, până se face ca un şerbet. Se pune cu totul într'un vas cu apă fierbinte, şi după ce s'a încălzit puţin, se toarnă peste tort. Atât timp cât glasura nu e uscată să se evite a ţine tortul în curent. Acesta face ca să aibă glasura ape, şi să piardă din lustru.

GLASURĂ DE CAFEA.

Se pregăteşte glasura de zahăr după cum am arătat (pag. 397). Când se moaie, pentru a fi întrebuinţată, se adaugă o lingură sau două de cafea foarte concentrată. Se freacă puţin împreună, şi se glasează.

GLASURĂ DE ZAHĂR ARS.

Se arde într'o cratiţă 50 gr. de zahăr, se stinge cu 2 linguri de apă, şi se amestecă cu glasura de zahăr, când aceasta e muiată pentru a fi întrebuinţată.

GLASURĂ DE ROM.

Se face o glasură albă de zahăr (pag. 397), la care se adaugă 2 linguri de rom, puse câte puţin odată, şi amestecând mereu.

GLASURĂ DE CAISE.

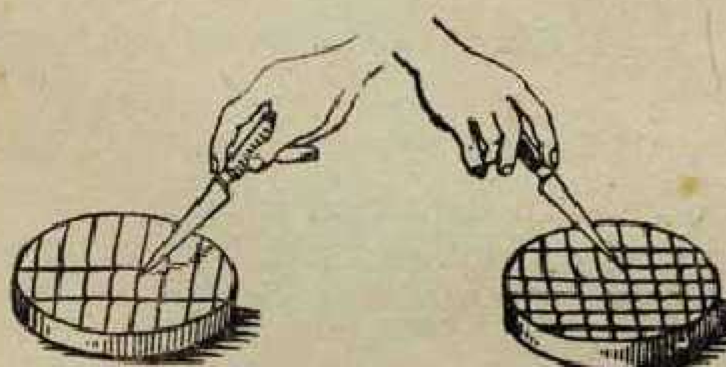
Se trece dulceața de caise sau marmelada printr'o sită fină, se adaugă foarte puțină apă și se mai ține la foc, amestecând bine, până se leagă. Se întinde de caldă pe tort, cu un cuțit. După ce s'a uscat, se poate întinde peste această glasură o alta de zahăr alb sau de rom.

DIFERITE GLASURI.

Orice șerbet de fructe poate servi ca glasură. Se moaie cantitatea necesară pentru glasat într'o cratiță la „bain-marie", fără să fiarbă, adăugând, dacă ne pare prea legat, puțină apă. Se întrebuințează de cald pentru glasat tortul.

GLASURĂ MARMORATĂ.

Se îmbracă tortul cu o glasură albă de zahăr (pag. 397). Intre timp avem pregătit la îndemână o glasură de ciocolată, sau ori care alta, de culoare închisă. Inainte ca prima să se fi uscat, facem cu glasura de culoare închisă, pe care am pus-o într'un cornet de hârtie, dungi subțiri, paralele, cam la 2—3 cm. distanță între ele (fig.). Cu vârful unui cuțit tragem alte dungi perpendiculare pe cele dintâiu, la 4 cm. distanță, unele de altele, cuțitul abia să intre în glasură (fig.). Intre acestea din urmă tragem alte dungi care să pornească în sens opus celor din urmă. Vârful cuțitului amestecând ușor culoarea liniilor închise pe fondul alb, dau un efect marmorat.



Dungile marmorate se trag cu vârful cuțitului.

CUVERTURĂ DE CIOCOLATĂ PENTRU PESMEȚI ȘI BOMBOANE.

Ciocolata aceasta e anume pentru glasat și se vinde în comerț sub denumirea de „Cuvertură". Se taie bucăți, se pune într'o cratiță mică, să se topească la „bain-marie" în apă abia

caldă ferind să intre vre-o picătură de apă, care ar face-o imediat să se zaharisească. Se amestecă ușor, într'una, se dă deoparte, și se întrebuințează numai după ce s'a răcorit. Dacă se întrebuințează prea caldă, ciocolata are un ton mat, după ce s'a întărit. In cazul când ciocolata ni se pare prea groasă, se mai poate subția cu câteva picături de unt de cacao (se găsește de vânzare la drogherii sau farmacii).

In această ciocolată topită, dar aproape rece, se introduc bomboanele ce vrem să glasăm și anume: caramele de ciocolată, bucățele de nougat, coajă zaharisită de portocală, castane zaharisite etc., precum și pesmeți, cornete, etc., folosindu-ne de o furculiță anume, dreaptă, și cu trei dinți. Bomboanele sau pesmeții glasați se așează la rând pe foi de hârtie albă, și se pun la rece, ca să se întărească. Odată întărite, se desprind ușor de pe hârtie.



C. CREME, GELÉE-URI

CREMĂ LA CEŞTI.

De vanilie. Se pune 1 l. de lapte să fiarbă cu un baton de vanilie şi ¼ kg. de zahăr. Se bat într'un castron 4 gălbenuşuri cu 4 ouă întregi, peste care se toarnă cu încetul laptele cu zahărul. Se trece totul printr'un tifon. Se aşează ceştile ce vrem să umplem într'o tavă destul de încăpătoare, ca să circule apa între ele. Cu lingura se umplu pe rând ceştile cât mai pline, căci crema va scădea la fiert. Se toarnă apoi apă clocotită în tavă, servindu-ne de o pâlnie, ca să nu intre apă şi în ceşti. Se dă la cuptor şi se acopere totul cu un capac mare. Focul trebue să fie potrivit, astfel ca apa, deşi foarte fierbinte, să nu fiarbă în clocote mari. Crema în ceşti de mărime obişnuită, se ţine la cuptor între 25 şi 30 de minute. Când ceştile sunt mai mici, se ţin ceva mai puţin. Se încearcă dacă e gata, scoţând o ceaşcă din apă, şi aplecând-o puţin într'o parte, crema trebue să se ţie, fără să fie prea întărită. Se scot cu totul, şi se lasă să se răcească, mai ţinându-le vreo 10 minute în apă. Când se scot din apă se şterg ceştile cu un şervet. Se servesc cu frişcă bătută sau „langues de chat".

Cremă de zahăr ars. Se face întocmai ca mai sus, punând să se ardă jumătate din cantitatea de zahăr într'o cratiţă. Se stinge cu 2 linguri de apă şi se amestecă cu laptele şi cu restul de zahăr.

Cremă de cafea. Se adaugă în lapte, după ce acesta a fiert, 3 linguri de cafea concentrată, micşorând cu tot atâta, dela început, cantitatea de lapte.

Cremă de ciocolată. Se moaie într'o cratiţă 200 gr. de ciocolată tăiată bucăţi cu 2—3 linguri de apă, pe marginea maşinei. Se freacă până se face ca o cremă. Se adaugă cu încetul laptele cu zahăr şi se amestecă apoi cu ouăle.

CREMĂ DE VANILIE CARAMELIZATĂ.

Se pune într'o cratiţă ½ litru de lapte cu un baton de vanilie şi 4 linguri de zahăr. Se ţine la început pe marginea maşinei, până se topeşte zahărul, se împinge apoi pe foc bun, şi se lasă să dea în clocot. Se bat într'un castron 4 ouă întregi (ca să fie crema mai fină, se pot pune numai 2 ouă

întregi şi 4 gălbenuşuri), dar nu prea mult, ca să nu devie crema spumoasă, ci atât cât se amestecă bine albuşul cu gălbenuşul. Peste acestea se toarnă cu încetul, amestecând într'una, laptele cu zahărul.

Se pun 3 linguri de zahăr într'o formă de tablă cu gaură la mijloc şi cu pereţii drepţi sau, la nevoie, într'o oală de mărime potrivită pentru cantitatea de mai sus. Se ţine pe foc bun, până se arde zahărul, fără să se înegrească, căci atunci ar da un gust amar cremei. Se pleacă forma pe toate părţile ca să îmbrace cu zahărul ars pereţii până la înălţimea la care va ajunge crema. Se strecoară compoziţia, se toarnă în formă. Se acopere şi se aşează forma într'un vas cu apă clocotită. Se dă la cuptor, se ţine să fiarbă la foc mic 50—60 minute. Se încearcă cu un pai dacă e gata, şi anume când paiul iese curat, se poate da crema deoparte. Se lasă să se răcească în vasul cu apă, iar când e rece, se desprinde crema de pe marginea de sus cu un cuţit şi se răstoarnă pe farfurie.

Se poate servi, după plăcere, cu „langues de chat" sau frişcă bătută cu zahăr.

CREMĂ DE ZAHĂR ARS.

Se ard într'o cratiţă 20 bucăţi de zahăr, până capătă o culoare potrivită, nu prea închisă. Se sting cu 4 linguri de apă, şi se lasă să mai fiarbă până scade cantitatea pe jumătate. Intre timp se topesc 3 foi de gelatină cu 2 linguri de apă clocotită şi se amestecă cu zahărul ars; se ţin pe marginea maşinei, la cald. Se bat spumă 4 albuşuri, se amestecă cu compoziţia de mai sus, cât e foarte fierbinte, se mai bat împreună şi se lasă să se răcească. După ce s'a răcit se adaugă, amestecând uşor, 250 gr. de frişcă bătută cu puţin zahăr vanilat. Se toarnă compoziţia într'o formă unsă cu ulei de migdale, se lasă câteva ore la ghiaţă şi se răstoarnă. Se serveşte cu frişcă bătută şi cu „langues de chat".



Formă pentru cremă.

CREMĂ DE CAFEA.

Se freacă 4 gălbenuşuri cu 120 gr. de zahăr, până se face ca o spumă. Se adaugă 2 linguri de esenţă de cafea, o lingură

de rom şi 3 foi de gelatină muiată cu 2 linguri de apă fierbinte. Se pune cu totul pe marginea maşinei amestecând mereu, până se încălzeşte.

Se bat cele 4 albuşuri spumă, se amestecă cu crema de mai sus, la care se adaugă 250 gr. de frişcă bătută. Se toarnă compoziţia într'o formă unsă cu ulei de migdale şi se dă la ghiaţă. După ce s'a răsturnat, se aşează deasupra frişcă bătută.

CREMĂ DE CIOCOLATĂ.

Intr'o cratiţă mică, se topesc cu 2 linguri de apă, 250 gr. de ciocolată, tăiată bucăţi. Totodată se topesc 4 foi de gelatină cu 2—3 linguri de apă clocotită, se trece printr'un tifon şi se amestecă bine cu ciocolata. Se bate ½ kg. frişcă cu 2—3 linguri de zahăr vanilat, după plăcere. Inainte ca ciocolata să fie de tot rece, se amestecă cu ¾ din frişcă, punând din aceasta câte puţin, în cratiţa cu ciocolată. Se udă cu apă o formă de tablă, se toarnă compoziţia şi se ţine câteva ore pe ghiaţă. Când dorim să răsturnăm se moaie repede forma într'un vas cu apă fierbinte. Se serveste cu restul de frişcă bătută cu zahăr.

*

Se topesc 4 batoane de ciocolată, tăiată bucăţi, cu o lingură de apă pe marginea maşinei (să nu fiarbă). Se dă deoparte, se adaugă 4 gălbenuşuri pe rând, frecând până se amestecă bine cu ciocolata. Se mai adaugă o lingură de rom. 125 gr de unt frecat spumă, iar la urmă cele 4 albuşuri bătute spumă cu 8 linguriţe de zahăr. Se amestecă totul uşor, se aşează pe farfuria sau compotiera cu care va fi servită şi se ţine o oră la ghiaţă. Inainte de a servi, se aşează deasupra frişcă bătută.

SPUMĂ DE CIOCOLATĂ (Mousse au chocolat).

Intr'o cratiţă mică se pune 1 baton de ciocolată cu o bucăţică de unt proaspăt cât o nucă. Se ţine în gura cuptorului deschis, mestecând, până se face ca o cremă. Deoparte se bat spumă 2 albuşuri cu 2 linguriţe de zahăr. Se amestecă cu ciocolata adăugând şi 2—3 linguri de rom după plăcere. Se toarnă în forme mici de hârtie (se găsesc la librării) şi se serveşte după ce a stat o oră la rece. Păstrând proporţiile, se pot mări cantităţile oricât.

CREMĂ BRAZILIANĂ.

Se pune la fiert ¾ de litru de lapte cu o jumătate baton de vanilie şi 4 linguri de zahăr. Cum a dat în clocot se dă deoparte şi se adaugă 2 linguri de cafea concentrată. Intre timp se topeşte într'o cratiţă mică pe marginea maşinei 150 gr. de ciocolată cu o lingură de apă. Când s'a făcut ca o cremă se amestecă cu încetul cu laptele şi cafeaua.

Deoparte se bat nu prea tare 6 ouă întregi (sau 4 ouă întregi şi 3 gălbenuşuri) şi se amestecă cu compoziţia de mai sus. Se îmbracă o formă cu zahăr ars, şi se pregăteşte mai departe întocmai ca crema de vanilie (pag. 402).

LAPTE DE PASĂRE (Oeufs à la neige).

Se pune la foc, într'o cratiţă potrivit de mare, un litru de lapte cu jumătate baton de vanilie. Se bat într'un castron 6 albuşuri de ou, la care se adaugă, după ce s'au făcut spumă 100 gr. de zahăr pisat, şi se mai bate, până se ţine albuşul tare. Când laptele începe să fiarbă, se trage cratiţa pe foc mai mic astfel ca laptele abia să mai dea în clocote. Cu o lingură mare de masă, se ia din albuşul spumă şi cu lama unui cuţit se netezeşte suprafaţa lăsând-o să fie puţin bombată, apoi se împinge albuşul din lingură cu ajutorul unei linguriţe în cratiţa cu lapte. Pentru ca albuşul să cadă uşor de pe lingură, aceasta se udă în apă, înainte de a fi băgată în albuş.

Se formează astfel 4—5 ouă din albuş, nu mai multe, ca să aibă loc în cratiţă. Se ţin mai puţin de două minute pe o parte, se întorc pe cealaltă şi se ţin încă pe atâta. Se scot cu lingura cu găuri, aşezându-le pe o sită, ca să se scurgă. Se continuă apoi tot aşa mai departe, până ce am fiert tot albuşul. Pentru ca acesta să rămână frumos crescut, de două lucruri să se ţină seamă: Să nu fiarbă laptele în clocote mari când se pune albuşul, şi acesta să nu se ţie prea mult la foc.

Deoparte se freacă cele 6 gălbenuşuri cu 100 gr. de zahăr şi o linguriţă de feculă. (Aceasta poate fi înlocuită cu foarte puţină făină). Se toarnă cu încetul laptele strecurat, se dă cu totul pe foc moale, amestecând, până începe să se lege. Când crema s'a răcorit, se adaugă o lingură cu rom, se toarnă în farfuria cu care va fi servită la masă, iar deasupra se aşează ouăle de albuş.

OUĂ DE ALBUŞ CU CIOCOLATĂ.

Se pregăteşte pe maşină o cratiţă cu apă fierbinte. Se bat 4 albuşuri spumă cu 100 gr. zahăr. Se iau cu lingura ouă din albuş, şi se dău drumul în apă, cum am arătat la „lapte de pasăre". Nu se fierb, ci se ţin 2—3 minute, întorcându-le pe o parte şi pe alta. Se scurg pe o sită.

Deoparte se face un sos din 2 gălbenuşuri care se freacă cu 75 gr. de zahăr, şi un vârf de cuţit de feculă. Se toarnă cu încetul 3 dl. de lapte în care am topit 150 gr. de ciocolată. Se ţine pe maşină câteva minute, până se leagă. Se aşează ouăle de albuş pe farfurie, deasupra se toarnă sosul de ciocolată, şi se presară migdale prăjite cu zahăr şi măcinate.

ILE FLOTTANTE.

Se pune într'o cratiţă la foc 100 gr. zahăr pisat. Când începe să se rumenească, se adaugă 100 gr. de migdale curăţate, şi se mai ţine o clipă până se amestecă zahărul cu migdalele. Se răstoarnă cu totul pe marmoră sau pe o farfurie udată cu apă. Se pisează apoi, fie în piuliţă, fie cu vergeaua pe masa de aluat. Se arde într'o formă pentru creme 100 gr. de zahăr (vezi cremă de vanilie. pag. 402). Deoparte se bat 8 albuşuri spumă, se pune 250 gr. de zahăr, se mai bate bine şi se adaugă migdalele pisate şi o lingură de făină. Se toarnă compoziţia în forma îmbrăcată cu zahăr ars, se aşează într'un alt vas cu apă fierbinte, se dă la cuptor să fiarbă ¾ de oră la foc moale. Se lasă să se răcorească cu încetul, în vasul cu apă, se răstoarnă şi se pune împrejur următoarea cremă:

Se fierbe ¼ l. de lapte cu o jumătate baton de vanilie şi 100 gr. de zahăr. Se freacă deoparte 3 gălbenuşuri cu o linguriţă de feculă. Se toarnă laptele cu încetul şi 2 linguri de esenţă de cafea. Se amestecă totul bine pe marginea maşinei, până începe să se ţie compoziţia pe lingură. După ce s'a răcit, se toarnă în jurul prăjiturei.

CREMĂ BIBESCU.

Se curăţă vre-o 40 de castane cum am arătat la pag. 319. Se fierb apoi cu apă cât să le cuprindă, până se moaie. Se scurg bine de apă. Se trec prin maşina de tocat şi pe urmă prin sită. Se face un sirop gros din 700 gr. de zahăr şi un pahar şi

jumătate de apă. Când e bine legat, se toarnă cu încetul peste castane, se amestecă, apoi se pune cu totul la foc, împreună cu jumătate baton de vanilie, frecând mereu, ca să nu se prindă pe fund. Se ţine până se îngroaşă. Se freacă 150 gr. unt foarte proaspăt, se amestecă cu castanele răcorite şi se adaugă o lingură de rom.

Se îmbibă cu sirop cu rom câteva bişcoturi, se aşează pe o farfurie mare, astfel ca să formeze un fund peste care se va pune crema de castane. Aceasta se pune cu cornetul de pânză sau de hârtie, în rânduri unele peste altele, până se isprăveşte crema. La mijloc se lasă un loc gol, în care se aşează frişcă bătută cu zahăr.

CREMĂ DE CASTANE.

Se curăţă vre-o 40 de castane cum am arătat la pag. 319. Se fierb apoi cu apă cât să le cuprindă, până se moaie. Se scurg bine, se trec de calde prin maşina de tocat şi pe urmă prin sită. Se face un sirop din 300 gr. zahăr cu o jumătate pahar de apă. Se amestecă cu încetul cu castanele şi se pun împreună la foc până se îngroaşă. Se adaugă 2 linguri de rom, 3 foi de gelatină muiată cu apă clocotită şi 125 gr. de frişcă bătută. Se amestecă totul bine împreună, se udă o formă cu apă, se toarnă compoziţia şi se lasă 2—3 ore la ghiaţă. Când dorim s'o răsturnăm se introduce o clipă forma în apă caldă. Se presară deasupra ciocolată granulată, iar împrejur se pune frişcă bătută.

CREMĂ DE FRAGI.

Se trec prin sită ½ kg. de fragi şi se amestecă cu ¼ kg. de zahăr şi cu 7 foi de gelatină disolvată cu apă fierbinte şi trecută printr'un tifon. Se bate spumă ½ kg. de frişcă şi se amestecă cu compoziţia de mai sus. Se udă o formă cu apă, se toarnă crema şi se dă câteva ore la ghiaţă. Ca s'o răsturnăm, se introduce o clipă forma în apă caldă. Se aşează deasupra fragi stropiţi cu rom şi daţi prin zahăr pisat.

CREMĂ DE SMEURĂ.

Se pregăteşte la fel cu crema de fragi.

CREMĂ DE BANANE.

Se rad pe o răzătoare cu găurele mari, 4 banane, se stropesc cu 2 linguri de rom și se amestecă cu 4 linguri de zahăr. Se bate ½ kg. de frișcă, la care se adaugă 7 foi de gelatină disolvată în apă fierbinte și trecută printr'un tifon, și bananele. Se amestecă totul ușor, se toarnă într'o formă unsă cu ulei de migdale și se dă la ghiață. După ce s'a răsturnat pe farfurie, se așează deasupra felii de banane.

CREMĂ DE CAISE.

Se spală ½ kg. de caise coapte. Se scurg bine de apă și se scot sâmburii. Se trec prin sită. Se sparg 6 sâmburi, se opăresc ca să se ia pielița, și se pisează în piuliță de marmoră cu o lingură de lapte. Se moaie de asemenea cu lapte și 3 foi de gelatină. Se amestecă împreună piureaua de caise cu sâmburii pisați, gelatina topită și ¼ kg. de zahăr pisat, adăugând la urmă și 400 gr. de frișcă bine bătută. Se udă o formă cu apă, se toarnă compoziția, și se pune 2 ore pe ghiață. Cu puțin înainte de a fi servită se răstoarnă, după ce s'a introdus o clipă forma în apă caldă.

CREMĂ DE FISTICURI.

Se opăresc și se curăță 100 gr. de fisticuri. Se pisează în piulița de piatră, cu o lingură sau două de lapte. Se trece prin sită, se amestecă cu 5 linguri de zahăr, 2 linguri de rom și 6 foi de gelatină muiată cu apă fierbinte și trecută printr'un tifon. Se bate ½ kg. de frișcă, se amestecă totul împreună și se toarnă compoziția într'o formă bine udată cu apă. Se lasă câteva ore pe ghiață, apoi se răstoarnă.

CREMĂ CU FRUCTE ZAHARISITE.

Se taie mărunt 75 gr. de fructe zaharisite (în lipsă, pot servi și diferite fructe din dulceață, scurse bine de zeamă). Se stropesc cu o lingură sau două de rom și se lasă astfel să stea o jumătate de oră. Se freacă 4 gălbenușuri cu 100 gr. zahăr pisat, până se fac ca o cremă. Se adaugă 100 gr. migdale curățate și măcinate, 120 gr. de unt muiat pe marginea mașinei, fără să fie topit, 2 linguri de lapte și fructele. Se

amestecă totul bine. Se tapetează fundul şi pereţii unei forme de tablă cu bişcoţi muiaţi bine de tot cu sirop amestecat cu rom, se toarnă compoziţia şi se dă la rece. După ce se răstoarnă, se pune primprejur, dacă dorimm. frişcă bătută cu zahăr.

BAVAROIS DE VANILIE.

Se pune într'o cratiţă bine smălţuită ½ litru de lapte, 6 ouă întregi, 200 gr. de zahăr, un baton de vanilie, 6 foi de gelatină, spălate în apă rece şi o linguriţă de feculă. Se bat puţin cu furculiţa, apoi se amestecă mereu cu lingura, până începe compoziţia să fiarbă. Se ţine pe foc potrivit, având grijă să nu se taie. Se amestecă într'una, iar când crema începe să se ţie de lingură, se dă la o parte, se strecoară într'un castron, şi se mai vântură de câteva ori, ca să nu prindă pieliţă deasupra. Când s'a mai răcorit, se amestecă uşor cu 350 gr. de frişcă bătută fără zahăr. Se toarnă compoziţia într'o formă de tablă, cu o gaură la mijloc, unsă cu ulei de migdale sau udată cu apă. Se dă la ghiaţă vreo 2 ore. Se răstoarnă, şi se umple golul din mijloc cu frişcă bătută cu zahăr vanilat. In compoziţie se pot pune fructe zaharisite, tăiate mărunt, stropite cu rom şi ţinute astfel vreo jumătate de oră.

BAVAROIS DE ALUNE.

Se face ca mai sus adăugând la cantităţile date 150 gr. de alune prăjite, curăţate de pieliţă (se freacă în mână, sau cu un şervet aspru, după ce au fost prăjite) şi sfărmate. Forma se unge ca mai sus cu ulei de migdale, sau se udă bine cu apă. In acest din urmă caz, înainte de a fi răsturnată, forma se moaie o clipă în apă caldă.

BAVAROIS DE ZAHĂR ARS.

Se arde într'o cratiţă mică 150 gr. de zahăr, nu se face prea închis şi se stinge cu o lingură sau două de apă. Se pune într'o cratiţă bine smălţuită o jumătate litru de lapte, 6 ouă întregi, 100 gr. de zahăr, o jumătate baton de vanilie, o linguriţă de feculă (sau de făină), zahărul ars şi 6 foi de gelatină spălate cu apă rece. Se procedează apoi ca şi pentru „bavarois de vanilie".

BAVAROIS DE CAFEA.

Se face ca şi cea de vanilie, adăugând în lapte 2 linguri de esenţă de cafea.

BAVAROIS DE CIOCOLATĂ.

Se moaie pe marginea maşinei 4 batoane de ciocolată cu 2 linguri de apă. Se amestecă cu încetul cu laptele şi se procedează ca pentru „bavarois de vanilie".

Se poate adăuga în compoziţie, odată cu frişca şi bucăţele de ciocolată sfărmată, cam de mărimea bobului de mazăre. După ce s'a răsturnat, se presară ciocolată granulată şi se pune de jur împrejur frişcă bătută cu zahăr.

BAVAROIS DE PORTOCALE.

Se aleg patru portocale cu coaja groasă. Se spală şi se şterg uşor cu o cârpă. Se ia 75 gr. de zahăr bucăţi şi se freacă pe rând fiecare bucăţică de zahăr de coaja de portocală, până ce s'a luat toată coaja galbenă. Se fierbe ½ litru de lapte, se adaugă zahărul parfumat cu portocală, se acopere şi se lasă să se topească pe marginea maşinei. Se bat 6 ouă întregi, cu 150 gr. de zahăr, 6 foi de gelatină, topită cu puţină apă, o linguriţă de feculă. Se toarnă laptele cu încetul şi se procedează apoi ca pentru „bavarois de vanilie". Se adaugă, odată cu cele 300 gr. de frişcă bătută, coajă de portocală zaharisită, tăiată mărunt şi care a fost stropită cu puţin liqueur de portocale. (Miezul portocalelor nu se întrebuinţează la bavarois).

CHARLOTTE RUSSE.

Se îmbracă o formă de tablă cu pereţii drepţi cu bişcoturi de şampanie, şi anume se taie pentru fund bişcoturile în formă de triunghiu, aşezând vârful triunghiurilor în mijlocul formei. Se îndreaptă atât marginile cât şi capetele celorlalte bişcoturi, aşezându-le unele lângă altele aşa ca să îmbrace perfect pereţii interiori ai formei. Se toarnă la mijloc o compoziţie de „Bavarios" după plăcere (pag. 409) în care s'a micşorat puţin cantitatea de gelatină (adică în loc de 7 foi, se pun numai 5). Se dă forma la rece vre-o 2 ore. Se răstoarnă înainte de a servi.

CHARLOTTE DE CIOCOLATĂ.

Se moaie într'o cratiță mijlocie 250 gr. de ciocolată cu puțină apă, pe marginea mașinei. Se adaugă 125 gr. de unt proaspăt, 80 gr. de zahăr pisat, și 3 gălbenușuri. Se freacă totul bine pe marginea mașinei, fără să fiarbă. Se dă deoparte, și când crema e răcorită se adaugă 3 albușuri spumă și la urmă 125 gr. de frișcă bătută.

Intre timp pregătim forma și anume o formă de tablă, cu pereții drepți, fără gaură. Se pune pe fund un rond de hârtie albă, iar peste ea un fund făcut din bișcoți de șampanie. Pentru ca să se așeze bine, se taie bișcoții în formă de triunghiu, așezând vârful triunghiurilor în mijlocul formei. Se îmbracă apoi cu bișcoturi pereții laterali ai formei, așezându-i bine unul lângă altul. Se toarnă crema, deasupra se pune un capac de bișcoturi, și se ține pe ghiață cel puțin o oră. Se răstoarnă, se servește cu sos de vanilie.

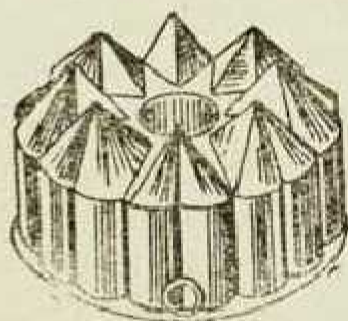
CHARLOTTE DE CIOCOLATĂ PRALINATĂ.

Se face la fel cu charlotta de ciocolată, adăugând 200 gr. de praline pisate.

Pralinele: Se topește 100 gr. de zahăr fără apă într'o tigae, la foc bun. Când începe zahărul să se îngălbenească, se adaugă 100 gr. de migdale, se ține pe foc, amestecând mereu, până ce migdalele s'au învelit în zahăr, fără ca acesta să se ardă prea tare. Se toarnă pe masa de aluat, sau pe o placă de marmoră unsă cu ulei de migdale, sau la nevoie cu untdelemn. După ce s'au răcorit se pisează, fie în piuliță, fie cu vergeaua pe masa de aluat.

BLANC-MANGER DE MIGDALE.

Se curăță 200 gr. migdale dulci și 10 gr. migdale amare,





Forme pentru Bavarois și Blanc - manger.

se pisează mărunt într'o piuliță de piatră și se opăresc cu ½

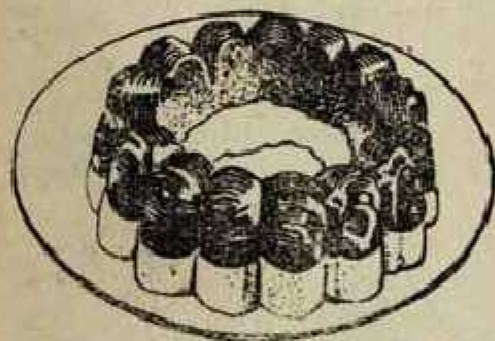
litru de lapte. Se lasă să stea acoperite aşa vreun sfert de oră; se trec printr'un şervet, storcând, ca să iasă tot sucul. Se moaie într'o cratiţă cu 4 decilitri de apă, 8 foi de gelatină şi 120 gr. de zahăr. Se amestecă cu lingura pe marginea maşinei, până ce totul s'a topit. Se lasă să se răcorească, se adaugă laptele de migdale şi o linguriţă de apă de flori. Se vântură cu lingura, ca să se amestece bine totul împreună. Se toarnă într'o formă de tablă, se dă la ghiaţă 2 ore. Se răstoarnă băgând forma o clipă în apă fierbinte. Se serveşte simplu sau cu un sos de vanilie sau de ciocolată.

BLANC-MANGER DE CIOCOLATĂ

Se topesc 4 batoane de ciocolată cu 2 linguri de apă, frecând, până se face ca o cremă. Se amestecă cu încetul cu 1 l. de lapte, în care se adaugă 120 gr. de zahăr. Se ţine la cald, pe marginea maşinei, amestecând din când în când, până se topeşte zahărul. Se moaie în apă fierbinte 8 foi de gelatină, se amestecă cu încetul cu laptele, se vântură cu lingura până se răcoreşte, se toarnă în formă, se dă la ghiaţă. Când vrem s'o răsturnăm, se vâră o clipă forma în apă fierbinte.

BLANC-MANGER DIN DOUĂ CULORI

Se pune un litru de lapte pe foc, cu jumătate baton de vanilie, 120 gr. de zahăr şi 8 foi de gelatină, muiate cu puţină apă fierbinte. Când zahărul s'a topit, se vântură puţin ca să se mai răcorească, apoi se desparte exact în două. Jumătate se toarnă în forma de tablă, punând-o la ghiaţă ca să se prindă. Cealaltă se ţine pe marginea maşinei, adăugând, după plăcere, 2 batoane de ciocolată topită cu apă sau o lingură de cacao disolvată în apă cu puţin zahăr, sau câteva picături de carmin, care s'o coloreze roşie. Când compoziţia din formă a început să se prindă, se toarnă deasupra cealaltă jumătate, bine răcorită. Se dă iarăşi la ghiaţă, lăsând-o până se întăreşte de tot. Se răstoarnă ca mai sus.



BLANC-MANGER PESTRIȚĂ.

Se pregătește compoziția ca mai sus dintr'un litru lapte, 120 gr. zahăr și 8 foi de gelatină. Se desparte în trei părți. Prima se lasă albă, următoarea se colorează roz cu o picătură de carmin, iar în cea din urmă farfurie se pune puțină cacao sau ciocolată, topită cu apă. Se dau apoi să se întărească câteși trele la ghiață. Intre timp se face o „gelée" de vin. Când compoziția din cele trei farfurii e tare, se taie fiecare în cuburi mici de 1 cm. și se pun amestecate în forma de tablă. Deasupra se toarnă compoziția de gelée de vin, răcorită, scuturând ușor forma, ca să nu rămână goluri înăuntru. Se dă la ghiață, se răstoarnă după ce s'a întărit.

GELÉE DE VIN

Se pune 300 gr. de zahăr cu un litru de vin alb bun, într'o cratiță, pe marginea focului, până se topește zahărul. Se adaugă 10 foi de gelatină topite cu puțină apă fierbinte. Se împinge cratița cu totul pe foc, și când începe să clocotească, se trage iar pe marginea mașinei și se lasă așa 15 minute. Se strecoară apoi printr'un șervet, se toarnă în formă și se lasă la rece să se întărească. Inainte de a răsturna, se introduce o clipă forma în apă fierbinte.

GELÉE DE PORTOCALE.

Se pune să se topească 350 gr. zahăr în jumătate litru de vin alb bun. Se adaugă zeama dela 6 portocale mijlocii, puțină coajă de portocală și 10 foi de gelatină, muiată cu 2—3 linguri de apă caldă. Se trece totul printr'un șervet. Se toarnă într'o formă un strat de grosimea degetului, se așează în rond un rând de felii de portocale, se toarnă restul de zeamă și se dă la ghiață.

GELÉE DE FRAGI.

Se face un sirop potrivit de legat, dintr'un litru de apă cu 400 gr. de zahăr. Se alegi, se spală și se scurg bine pe o sită 400 gr. de fragi. Se pun într'un castron și se toarnă peste ei siropul fierbinte, dar nu clocotit. Se acopăr și se țin așa o oră. Se moaie 8 foi de gelatină cu 3 decilitri de apă caldă și zeama

dela o jumătate de lămâie. Se strecoară fragii, iar zeama se amestecă împreună cu gelatina, se toarnă în formă, se dă la ghiață. Dacă vrem să punem în gelée fragi sau căpșuni întregi, se mărește dela început cantitatea de zahăr și numărul foilor de gelatină.

GELÉE DE COACĂZE CU ZMEURĂ.

Se face un sirop potrivit de legat din 3 decilitri de apă și 300 gr. de zahăr. Se curăță 350 gr. de coacăze albe și se pun în siropul fierbinte. Se mai lasă ca să fiarbă câteva minute pe foc. Se dă deoparte, iar după ce s'a răcorit, se trece printr'un șervet și se lasă să se limpezească. Se moaie 8 foi de gelatină cu 6 decilitri de apă, și 200 gr. de zahăr. Se ține pe marginea mașinei până se topește zahărul, apoi se strecoară. Se amestecă cu siropul de coacăze. Se toarnă în formă un strat de 2—3 cm. grosime, se lasă puțin să se întărească, se așează un rând de zmeură frumoasă, se toarnă alt strat de gelée, și așa mai departe, până se termină toată. Se dă la rece. Când dorim s'o răsturnăm, se moaie o secundă forma în apă caldă.

GELÉE DE PUNCH.

Se moaie 8 foi de gelatină cu puțină apă caldă. Se adaugă o jumătate litru de apă, 200 gr. de zahăr, zeama dela 2 lămâi și coaja dela o jumătate de lămâie. Se trece printr'un șervet, iar după ce s'a mai răcorit, se adaugă o jumătate decilitru de rom bun. Se toarnă într'o formă, lăsând deoparte ca o ceașcă de cafea cu lapte. Aceasta se colorează cu o picătură de carmin. Se dau amândouă la rece. Se răstoarnă forma, și se așează împrejur bucățele de gelée roșie.

GELÉE CU FRUCTE.

Se pune într'o cratiță o jumătate litru de apă, 200 gr. de zahăr, zeama dela o jumătate lămâie, 8 foi de gelatină. Se pune pe foc, bătând cu o furculiță, până dă în primul clocot. Se trece printr'un șervet și se lasă să se răcorească. După ce s'a răcit, se adaugă 2 decilitri de vin spumos, sau un alt vin bun. In acest timp se pregătesc fructele, și anume se taie o pară și un măr în bucăți de mărimea alunei, se amestecă cu cireșe, prune, și caise zaharisite. Să avem, cu totul, ca o far-

furie adâncă. Se toarnă într'o formă un strat de gelée de un deget grosime. Se pune un rând de fructe amestecate, se toarnă gelée şi aşa mai departe, până se umple forma. Dacă mai rămâne gelée, se colorează cu puţin carmin, şi, după ce se întăreşte, se taie bucăţi şi va servi de garnitură. Se dă forma la ghiaţă, se răstoarnă după două ore.

GELÉE CU MARMELADĂ.

Se trece prin sită 1 kg. de fragi sau căpşuni, acestea din urmă spălate şi bine scurse pe o sită. Se adaugă 200 gr. de zahăr şi se amestecă împreună. Se moaie 10 foi de gelatină cu un pahar de apă călduţă. După ce s'a răcorit, se amestecă bine cu marmelada. Se pune într'o formă, se dă la ghiaţă.

La fel se poate face din caise bine coapte, sau din piure de mere. Acestea se taie sferturi şi se fierb scăzut, înainte de a fi date prin sită.

SPUMĂ DE MERE.

Se curăţă 7—8 mere mijlocii, se înlătură sâmburii şi se pun să fiarbă într'o cratiţă cu atâta apă cât să le cuprindă, adăugând şi o bucăţică de coajă de lămâie. Se fierbe până scade toată apa, iar merele sunt prefăcute în piure. Se adaugă 4 foi de gelatină muiate în puţină apă, 125 gr. de zahăr pisat, zeama dela ½ lămâie, şi puţină coajă rasă de lămâie. Se dă deoparte, şi se bate bine, cu telul, până ce creşte ca o spumă. Se toarnă într'o formă de tablă, şi se ţine 2 ore pe ghiaţă. Ca să se răstoarne, se şterge forma pe dinafară cu o cârpă muiată în apă fierbinte.

SPUMĂ DE VIN.

Se moaie cu un litru de apă 12 foi de gelatină. Se pune 300 gr. de zahăr, şi după ce s'a topit, se adaugă 3 decilitri de vin de Madera sau alt vin bun. Se toarnă compoziţia de mai sus într'un castron, se pune pe ghiaţă şi se bate cu telul; după ce s'a răcit bine se dă deoparte şi iar se mai bate 10 minute. Dacă începe să-se întărească înainte de a fi spumoasă, se pune castronul o clipă într'o cratiţă cu apă fierbinte, cu băgare de seamă, să nu dea apa în castron. Se mai bate bine până se face spumoasă de tot, se toarnă în formă, se dă la ghiaţă. După o oră se răstoarnă, introducând forma o secundă în apă caldă.

SALATĂ DE FRUCTE.

Pentru şase persoane se curăţă 2—3 mere frumoase, parfumate şi cu miezul tare, 2—3 pere nu prea moi, 2 portocale sau 3—4 mandarine şi o banană. Toate se taie în cuburi mici, sau felii, se presară cu 3—4 linguri de zahăr şi se stropesc cu o ceşcuţă bună de rom. La acestea se adaugă câteva felii de compot de ananas tăiat bucăţi, precum şi zeama dela ananas şi vin alb de calitate bună, cât să cuprindă bine toate fructele. Se potriveşte de dulce, după plăcere, se serveşte foarte rece.

SALATĂ DE FRUCTE CU FRIŞCĂ.

Se curăţă şi se taie în bucăţi de mărime potrivită: 2 pere, 2 mere parfumate şi cu miezul tare, 2 portocale, 2 banane. Se presară cu zahăr, se stropesc cu o ceaşcă de rom bun şi se lasă să stea aşa vreo oră la rece. Se adaugă 2—3 felii de ananas, crud sau din compot, tăiat bucăţi şi o mână bună de migdale curăţate şi puţin sfărmate. Deoparte se taie mărunt câteva fructe zaharisite, atâtea ca să avem 2—3 linguri pline. Se stropesc deasemenea cu rom. Cu puţin înainte de a servi la masă, se amestecă fructele crude cu cele zaharisite şi toate împreună cu 250 gr. frişcă bătută cu puţin zahăr. Se aşează frumos pe farfurie sau într'un castron în formă de movilă, iar deasupra se aşează fructe zaharisite sau gelée de fructe tăiată mărunt.



SOS DE ROM.

Se freacă într'un castron 4 gălbenuşuri de ou cu 100 gr. zahăr, şi o linguriţă de feculă, bine de tot până se albeşte şi se face ca o cremă. Se adaugă 2 ceşti de lapte fierbinte, câte puţin odată, amestecând mereu pe marginea maşinei, până se mai leagă. După ce s'a dat deoparte, se adaugă 2 linguri de rom bun.



SOS DE VIN.

Se freacă 4 gălbenuşuri cu 100 gr. zahăr şi o lingură rasă de feculă. Se toarnă cu încetul ½ l. de vin alb cald, se pune cu totul pe maşină la foc potrivit, amestecând, fără totuşi să lăsăm să fiarbă. Când începe să se îngroaşe, se dă deoparte şi se mai amestecă puţin până ce mai pierde din fierbinţeală.

SOS SPUMOS DE VIN.

Se pun într'o oală mică 3 gălbenuşuri de ou. Se freacă cu 100 gr. de zahăr până se albesc. Se adaugă câte puţin amestecând mereu 1 ½ dl. de vin alb şi zeama dela o jumătate de lămâie. Se pune cu totul în alt vas cu apă clocotită şi se bate cu telul până se face ca o spumă. Dacă nu se serveşte imediat, se ţine cald, în vasul cu apă. Inainte de a-l servi se mai adaugă 2 linguri de liqueur, ales după plăcere, anume curaçao, moka sau rom.

SOS DE VANILIE.

Se fierbe ½ l. de lapte, când clocoteşte, se pune o jumătate baton de vanilie, se acopere şi se lasă să stea aşa un sfert de oră. Se freacă 3 gălbenuşuri cu 100 gr. zahăr şi o linguriţă de feculă sau, în lipsă, de făină. Când a crescut, se toarnă cu încetul laptele cald, amestecându-se într'una, se pune cu totul la foc, fără să mai fiarbă, ţinându-se până se mai îngroaşă. Se trece prin sită, se serveşte cald sau rece.

SOS DE CIOCOLATĂ.

Se moaie pe marginea maşinei 4 batoane de ciocolată cu puţină apă. Se amestecă cu 1/2 litru lapte şi se face la fel ca sosul de vanilie.

*

Se topeşte într'o cratiţă pe marginea maşinei 150 gr. ciocolată tăiată bucăţi cu un pahar de apă. Deoparte se moaie un vârf de linguriţă de feculă (pag. 20) cu o lingură de apă, se amestecă cu ciocolata, şi se lasă să fiarbă, amestecând mereu, până se face potrivit de legat. Când e gata se adaugă unt proaspăt cât o nucă, se dă deoparte, amestecând din când în când, ca să nu se prindă pieliţa deasupra.

SOS DE CACAO.

Se dizolvă 2 linguri de cacao în 1/2 l. de lapte. Se freacă 3 gălbenuşuri cu 150 gr. de zahăr şi un vârf de linguriţă de feculă se face apoi ca şi sosul de vanilie.

SOS DE CAFEA.

Se face ca şi sosul de vanilie, adăugând în lapte 2 linguri de esenţă de cafea.

SOS DE ZAHĂR ARS.

Se arde într'o cratiţă 150 gr. de zahăr, dar nu prea închis şi se stinge cu jumătate ceaşcă de apă, sau de lapte, după plăcere, în care am dizolvat o linguriţă de feculă.

SOS DE MIGDALE.

Se curăţă şi se macină 125 gr. de migdale dulci, cu câteva migdale amare. Se freacă cu puţină apă rece, până se fac ca o cremă albă. Se amestecă cu 2 gălbenuşuri şi 100 gr. de zahăr şi se subţie cu 1/2 l. de lapte, la care se adaugă o linguriţă de apă de flori.

SOS DE NUCI.

Se face la fel cu sosul de migdale.

SOS DE FRAGI.

Se face un sos de vin (pag. 417) la care se adaugă ¼ kg. de fragi daţi prin sită.

SOS DE ZMEURĂ.

Se stoarce într'o pânză ½ kg. de zmeură, se lasă să se limpezească şi se amestecă cu ¼ l. de vin alb. Se freacă 4 gălbenuşuri cu 200 gr. zahăr, se amestecă cu încetul cu zeama de fructe şi se bate cu telul la marginea maşinei, până ce creşte ca o spumă.

SOS DE PORTOCALE.

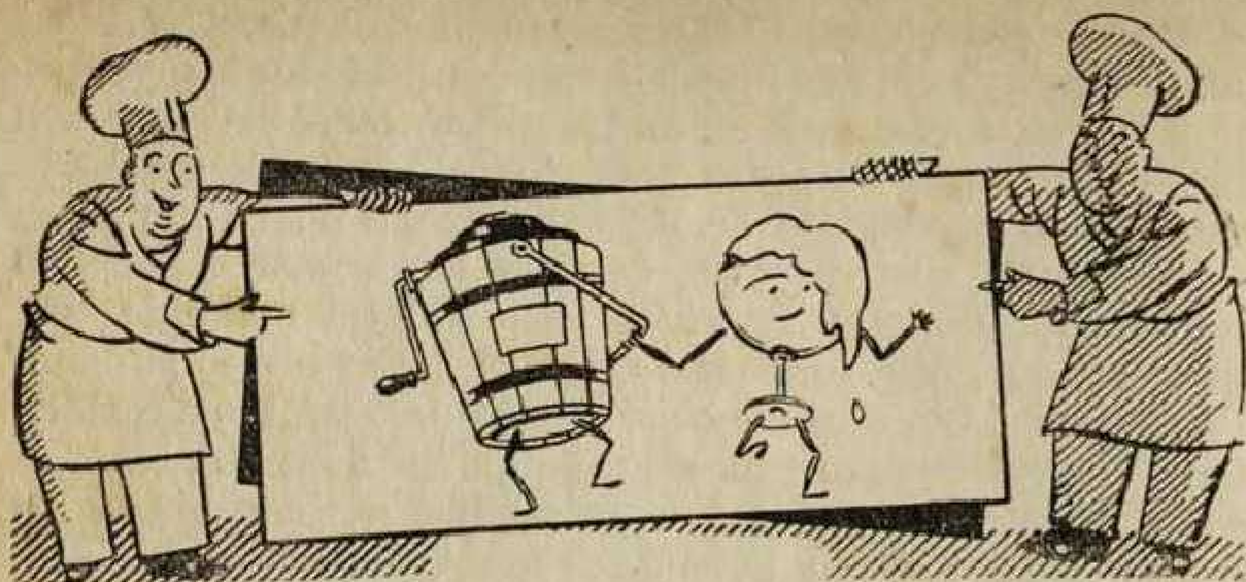
Se freacă 150 gr. zahăr bucăţi de coaja a două portocale frumoase şi se pisează. Se freacă acest zahăr cu 4 gălbenuşuri, se adaugă zeama strecurată a celor două portocale şi 4 decilitri de vin alb. Se pune oala în care avem compoziţia în alt vas cu apă clocotită şi se bate cu telul până creşte ca o spumă.

SOS DE MERE.

Se curăţă şi se taie felii 3—4 mere mijlocii. Se pun într'o cratiţă cu 3—4 linguri de zahăr şi un pahar bun de apă. Se lasă să fiarbă la foc iute, amestecând, ca să nu se prindă pe fund. Se trece prin sită, împreună cu o lingură bună de marmeladă de caise. Dacă ni se pare sosul prea gros, se mai adaugă puţin sirop de zahăr. Se ţine la cald pe marginea maşinei şi înainte de a servi se adaugă 2 linguri de kirsch sau de rom.

SOS DE CAISE.

Se subţiază 2—3 linguri de marmeladă de caise cu puţin sirop de zahăr. Se trece printr'o sită fină. Se pune să tragă un clocot, şi înainte de a servi se adaugă o lingură sau două de kirsch sau rom.



CAPITOLUL XVI.

INGHEȚATE

LĂMURIRI GENERALE.

Inghețatele se pregătesc din creme cu ou și lapte, la care se adaugă parfumul dorit, sau din fructe. Acestea din urmă se pot pregăti și cu lapte. La înghețatele de fructe se întrebuințează fie numai zeama lor, ca la lămâie, portocale, vișine,etc., sau fructul întreg prefăcut în piurea, și anume trecut printr'o sită fină, ca la fragi, căpșuni, zmeură, caise, etc. Și la una și la alta se adaugă o cantitate indicată de sirop.



Orice înghețată devine mai fină atunci când, înainte de a fi complect prinsă, se adaugă la un litru de compoziție 2—3 linguri de frișcă bătută.

Ghiața întrebuințată trebue sfărmată cât mai mărunt. Straturile de ghiață se alternează cu sare mare de bucătărie, și anume la 1 kg. de ghiață se cere cel puțin 250 gr. de sare. Se poate merge până la 500 gr. de sare la 1 kg. de ghiață. Sarea e neapărat necesară, producând prin topirea gheței, o scădere mare de temperatură. Pentru a pregăti un litru de înghețată e nevoe de 5—6 kg. de ghiață, deci 1½—2 kg. de sare mare de bucătărie.

Cum se procedează. — Se șterge bine sorbețiera (cutia de tablă a mașinei) cât și lopățelele. Se toarnă înăuntru compoziția răcorită, având grijă să nu treacă de trei sferturi din volumul cutiei, ca să se poată învârti ușor lopățelele înăuntru. Deasupra cutiei, înainte de a închide capacul, se pune un rond de hârtie albă, pe care, după ce am apăsat capacul, îl tăiem de jur împrejur. Aceasta umplând cel mai mic gol dintre capac și cutie, împiedică de a lăsa să intre vreo picătură de apă sărată. După ce e închisă bine, se așează în găleata de lemn a mașinei, se pune un rând de ghiață măruntă, care se presară bine cu sare. După 2—3 rânduri se bate ghiața cu coada ciocanului sau cu un băț, ca să nu rămână goluri printre bucățele de ghiață. Se pune ghiață și sare până la nivelul capacului și se începe îndată a se învârti mânerul, cu o mișcare egală și nu prea repede. In mod normal o înghețată se întărește suficient în 20—25 de minute și anume cea de fructe se prinde mai repede ca cea de cremă.

Când începe să meargă greu de tot e semn că e gata. Se scurge apa care se află în găleata de lemn, se șterge bine capacul și marginea de sus a cutiei cu o cârpă, și se deschide cu multă băgare de seamă, să nu cadă sare sau ghiață înăuntru. Se scot lopățelele, cu o lingură se tasează bine înghețata, se așează capacul la loc, iarăși cu un rond de hârtie, punând și un dop bun în gaura capacului. Se adaugă ghiață și sare cât trebue, punând câteva bucăți și deasupra capacului, se acopere totul cu un sac sau un șervet gros, împăturit, și se ține așa la loc răcoros cel puțin o jumătate de oră înainte de a servi.

Cum se servește. — 1. Se ia din înghețată cu lingura (sau cu forme speciale) și se pune direct pe farfurioarele mici.

2. Tot cu lingura, muiată în apă abia călduță, ca să se desprindă ușor de pe ea, se ia înghețata, așezând pe o farfurie mare, care se ține pe ghiață, lingurile de înghețată unele peste altele, ca să formeze un fel de piramidă.

3. La îndemână avem pregătită o oală cu apă nu prea caldă, ci atât cât putem ține mâna (35 —40°). Se scoate cu totul cutia cu înghețată și se introduce în apă, fără s'o ținem de loc înăuntru, doar atât cât se vâră în apă și se scoate. Se șterge imediat cutia pe dinafară de apă și se răstoarnă pe o farfurie pe care am pus un șervet dantelat de hârtie.

Cum se așează înghețata în formă. —Dacă dorim să servim înghețata într'o anumită formă, îndată ce s'a prins, scoatem capacul și lopățelele, cum am arătat mai sus. Cu ajutorul unei linguri muiată în apă abia caldă, scoatem înghețata, punând-o în forma specială de tablă, care trebue să aibă



Forme pentru înghețată.

capac ce se închide ermetic (fig.). Se tasează bine înghețata, ca să nu rămâie goluri la mijloc și se umple cât mai plin. Deasupra se așează un rond de hârtie albă și apoi capacul. Se închide perfect punând forma în găleata de lemn, sau alt vas încăpător, cu ghiață și sare (200 gr. sare la 1 kg. de ghiață) deasupra și împrejur. Se ține astfel cel puțin o oră și jumătate. Se scoate din formă cum am arătat deja.

Cum servim două înghețate odată. — 1. Dacă dispunem de două mașini de înghețată, se fac amândouă felurile în acelaș timp. Dacă nu, se pregătesc din timp amândouă compozițiile, apoi se pune să se prindă în mașină aceia care se prinde mai greu (de cremă). Se taie o foaie de carton, care să despartă exact în două și să se poată ține în picioare, în mijlocul formei de tablă ce dorim să umplem. Indată ce e prima înghețată gata, se umple jumătate din formă, tasând-o bine cu lingura, și ținând ușor cartonul cu mâna, ca să nu se schimbe din loc. Se acoperă, și se pune provizor pe ghiață. Repede, se scoate cu o lingură restul de înghețată rămas în sorbetieră (nu e nevoe să se mai spele) se toarnă a doua compoziție, și se învârte până se întărește. Se deschide capacul și cu aceasta de a doua înghețată se umple jumătatea din formă rămasă goală, apăsând iarăși bine. Acum se trage cartonul afară și dacă nu iese ușor, se introduce între carton și înghețată un cuțit lung, muiat în apă abia caldă. Se închide ermetic, se pune forma la ghiață cu sare. Se ține o oră și jumătate.

2. Se pune un strat de jur împrejurul formei, de 2—3 cm. grosime, din prima înghețată, lăsând un gol la mijloc, care se umple cu a doua înghețată, îndată ce e gata. Se închide ermetic, și se ține timpul necesar pe ghiață și sare ca mai sus.

INGHEȚATĂ DE VANILIE.

Se freacă 8—10 gălbenușuri cu 300 gr. de zahăr și o linguriță rasă de feculă. Aceasta nu se adaugă ca să îngroașe crema, ci ca s'o împiedece să se taie cât o ținem pe foc. Se pune să fiarbă un litru de lapte și când clocotește se adaugă un baton de vanilie. Se dă deoparte, se acopere și se lasă așa un sfert de oră. Se toarnă laptele cu încetul peste ouă, amestecând într'una. Se pune cu totul într'o cratiță pe foc potrivit amestecând până se îngroașă atât cât, scoțând lingura, aceasta să păstreze un strat subțire de cremă pe ea. Se dă deoparte, amestecând din când în când până se răcorește, se toarnă în sorbetieră și se îngheață.

Dacă dorim, când e aproape gata, se adaugă 2—3 linguri de frișcă bătută și se mai învârte până se întărește de tot.

INGHEȚATĂ DE ZAHĂR ARS.

Se freacă într'un castron 8 gălbenușuri cu 100 gr. de zahăr. Se arde potrivit de rumen, 200 gr. de zahăr, care se stinge cu 1 l. de lapte fierbinte. Se face apoi întocmai ca înghețata de vanilie.

INGHEȚATĂ DE CAFEA.

Se freacă 8 gălbenușuri cu 300 gr. zahăr. Se amestecă cu 9 decilitri de lapte, la care s'a adăugat un decilitru de cafea foarte concentrată. Se face ca și înghețata de vanilie.

INGHEȚATĂ DE CIOCOLATĂ.

Se freacă 6—7 gălbenușuri cu 200 gr. zahăr. Se pune să fiarbă 1 l. de lapte cu o jumătate baton de vanilie. Se moaie pe marginea mașinei 200 gr. de ciocolată tăiată bucăți mici, cu puțină apă. Se amestecă încetul cu laptele și apoi cu ouăle. Se face ca și înghețata de vanilie.

Când e îngheţata aproape gata, se poate adăuga, odată cu frişca bătută (vezi *îngheţată de vanilie*), şi puţină ciocolată sfărâmată nu prea mărunt. Se învârte apoi până se întăreşte cât trebue.

INGHEŢATĂ DE CIOCOLATĂ FĂRĂ OU.

Se pune să se topească, pe marginea maşinei, 200 gr. zahăr într'un litru de frişcă nebătută, sau lapte mai scăzut, la care se adaugă o jumătate baton de vanilie. Se topeşte pe marginea maşinei 200 gr. ciocolată cu puţină apă, se amestecă cu încetul cu laptele. După ce s'a răcorit, se toarnă în sorbetieră şi se face ca îngheţata de vanilie.

INGHEŢATĂ PRALINATĂ.

Se pregăteşte crema întocmai ca pentru îngheţată de vanilie. Se arde rumen deschis 100 gr. zahăr, în care se adaugă 100 gr. de migdale curăţate. Când s'a amestecat zahărul cu migdalele, se toarnă cu totul pe masa de aluat udată cu apă, şi după ce s'a răcit se pisează mărunt şi se amestecă cu crema. Se toarnă în sorbetieră şi se pregăteşte ca şi îngheţata de vanilie.

INGHEŢATĂ NAPOLITANĂ.

Se face crema ca şi pentru îngheţata de vanilie, din : ½ l. de lapte, jumătate baton de vanilie, 200 gr. zahăr şi 4 gălbenuşuri. Se taie 175 gr. fructe zaharisite, alese după plăcere, în bucăţele mici cam de un cm. Se toarnă peste ele 3 linguri de rom bun sau de kirsch şi se lasă să stea la rece până e crema gata. Când crema e rece se toarnă în sorbetieră, şi se învârte până se întăreşte bine. Se deschide capacul, se adaugă fructele cu romul şi 200 gr. de frişcă bătută fără zahăr. Se amestecă zşor cu o lingură, se închide iarăşi şi se învârte până se întăreşte bine toată compoziţia. Se ia o formă rotundă de îngheţată (pag. 423), se pun 2—3 linguri de îngheţată, apăsând-o bine cu lingura, apoi un strat foarte subţire de marmeladă de caise, băgând de seamă ca marmelada să nu ajungă chiar până în marginea formei, ceeace ar face să se răstoarne greu îngheţata din formă. Se continuă apoi alternând straturile de îngheţată şi marmeladă, ultimul rând

fiind de îngheţată. Se închide forma ermetic, se ţine la rece o oră şi jumătate şi se răstoarnă cum am arătat la începutul acestui capitol.

INGHEŢATĂ DE FRUCTE.

Reuşita îngheţatei de lămâie, ca şi de alte fructe, atârnă în bună parte de densitatea siropului întrebuinţat, adică de cantitatea de zahăr şi de apă ce se adaugă fructelor. Această densitate, măsurată cu instrumentul special, trebue să aibă o medie de 28°—30°. Dacă e prea mult zahăr, îngheţata se leagă greu, dacă e prea puţin, devine aspră şi granuloasă.

INGHEŢATĂ DE FRUCTE CU LAPTE.

Se freacă bine şi mult un pahar de zahăr tos cu un pahar de zeamă de fructe bine limpezită (vişine, zmeură, fragi, etc.). Când zahărul s'a topit complect, se adaugă cu încetul trei sferturi de pahar de lapte *nefiert*. Se mai freacă, se toarnă în sorbetieră şi se înghiaţă.

INGHEŢATĂ DE LĂMÂIE.

Se pune într'o tingire ½ litru de apă cu ½ kg. de zahăr. Când zahărul s'a topit, se împinge tingirea pe foc iute şi se lasă să fiarbă 2 minute. Se pune coaja dela o lămâie (partea galbenă, fără cea albă, care i-ar da un gust amărui). Se acopere, se dă deoparte şi se lasă astfel o jumătate de oră. Se adaugă zeama dela 3 lămâi mijlocii, se trece printr'un tifon, se toarnă în sorbetieră şi se îngheaţă.

INGHEŢATĂ DE LĂMÂIE CU LAPTE.

Se face un sirop ca mai sus, din 300 gr. zahăr cu 6 decilitri de apă, care se fierbe 2 minute. Se adaugă coaja dela 2 lămâi. Se acopere, se dă deoparte, se lasă să stea jumătate de oră. Se adaugă şi zeama dela 3 lămâi şi se strecoară totul printr'un tifon. Se pune într'un castron un pahar de frişcă sau de lapte nefiert, se toarnă deasupra siropul cu încetul, bătând mereu cu telul sau cu o furculiţă. Se toarnă în sorbetieră, se înghiaţă.

INGHEȚATĂ DE PORTOCALE.

Se face întocmai ca înghețata de lămâie, adăugând în sirop coaja dela 2 portocale și zeama dela 3 portocale și 2 lămâi.

INGHEȚATĂ DE PORTOCALE CU LAPTE.

Se face întocmai ca cea de lămâie cu lapte.

INGHEȚATĂ DE PORTOCALE CU CREMĂ DE OU.

Se face o cremă ca cea pentru înghețata de vanilie din ¾ l. de lapte, 6 gălbenușuri și 300 gr. de zahăr. Cât e crema fierbinte se pune coaja dela o portocală, iar după ce s'a răcorit, se amestecă cu încetul cu zeama dela 2 portocale și 2 lămâi. Se strecoară, se pune în sorbetieră să se înghețe.

NGHEȚATĂ DE FRAGI.

Se spală fragii și se scurg bine. Se trec prin sită, astfel ca să obținem ½ kg. de pastă. Se face deoparte un sirop din 300 gr. zahăr cu 3 decilitri de apă, care se lasă să fiarbă 2 minute pe foc iute. Se amestecă cu fragii, fără să se mai țină pe foc și după ce s'a răcorit, se adaugă după plăcere zeama dela o lămâie și se înghiață în sorbetieră.

INGHEȚATĂ DE CĂPȘUNI.

Se face la fel cu înghețata de fragi.

INGHEȚATĂ DE ZMEURĂ.

Se face la fel cu înghețata de fragi.

INGHEȚATĂ DE CAISE.

Se face la fel cu înghețata de fragi.

INGHEȚATĂ DE CAISE CU CREMĂ DE OU.

Se face o cremă ca pentru înghețata de vanilie (pag. 424) din ¾ l. de lapte, 6 gălbenușuri și 300 gr. zahăr. După ce s'a răcorit, se adaugă ½ kg. de caise bine coapte, trecute printr'o sită fină. Se toarnă în sorbetieră și se îngheață.

INGHEȚATĂ DE VIȘINE.

Se face un sirop din 300 gr. zahăr cu 3 decilitri de apă, care se fierbe 2 minute. Se spală vișinile și se storc printr'un tifon, astfel ca să obținem ½ l. de zeamă. Se lasă să se limpezească, se adaugă zeama dela o lămâie, se amestecă cu siropul de zahăr, se îngheață.

INGHEȚATĂ DE COACĂZE.

Se face întocmai ca înghețata de vișine.

INGHEȚATĂ DE FRUCTE CU FRIȘCĂ.

Se face o înghețată de fructe după plăcere, în cantitățile arătate mai sus. Se pune în sorbetieră și, când e legată, se deschide capacul și se adaugă 3 linguri de frișcă bătută. Se mai învârte puțin.

INGHEȚATĂ DE FISTICURI.

Se curăță și se pisează 150 gr. de fisticuri. Se pune să fiarbă 1 l. de lapte și când clocotește se pun fisticurile pisate. Se acopere și se dau deoparte. Se freacă 8 gălbenușuri cu 250 gr. zahăr, se toarnă cu încetul laptele, și se leagă crema pe foc ca pentru înghețata de vanilie (pag. 424). Se adaugă câteva picături de verde vegetal (se cumpără la farmacie, să nu se pună însă prea mult, căci înghețata e mai plăcută la înfățișare când nu e prea verde). Se strecoară prin sită și după ce s'a răcorit, se îngheață în sorbetieră.

INGHEȚATĂ DE PUNCH.

Se face un sirop din 350 gr. zahăr, și 3 decilitri de apă care se fierbe 2 minute pe foc iute. Se adaugă ½ l. de vin bun și zeama dela 2 lămâi (un decilitru de zeamă). Se trece totul prin sită și se îngheață în sorbetieră. Când s'a legat bine, se deschide capacul și se adaugă un albuș bătut spumă și 2 linguri de rom. Se mai învârte puțin.

CAFE GLACÉ.

Spre deosebire de înghețata de cafea, aceasta nu e decât o cafea cu lapte obișnuită, care e pusă în sorbetieră să înghețe, și se servește mult mai moale ca celelalte înghețate.

Se face la filtru 3 decilitri de cafea concentrată. Se pune să fiarbă $3/4$ l. de lapte, în care se pune, dacă dorim, un sfert de baton de vanilie. Se dă la o parte. Se adaugă cafeaua și 375 gr. de zahăr și se amestecă până ce se topește zahărul. După ce s'a răcit bine, se mai adaugă 3 decilitri și jumătate de frișcă proaspătă nebătută. Se pune compoziția în sorbetieră și se învârtește. Se servește îndată ce e gata, în cești sau pahare, punând deasupra puțină frișcă bătută cu zahăr.

PARFAIT DE CREMĂ.

Se pregătește compoziția, ca pentru orice înghețată de vanilie, cafea, zahăr ars, ciocolată, etc., la care se adaugă după ce s'a răcorit complect, $1/2$ kg. de frișcă bătută. Apoi, în loc să se întărească în sorbetiera care trebue învârtită se toarnă compoziția într'o formă specială de înghețată (pag. 423) se acopere ermetic cu capacul, se pune într'o găleată cu ghiață și sare și se lasă 3—4 ore, până se întărește cât trebue. La nevoie se mai adaugă ghiață și sare. Nu se mișcă în timpul cât e pusă la ghiață. Nu trebue lăsată să înghețe prea mult, căci își pierde din parfumul ei.

PARFAIT DE FRUCTE.

Se pregătește compoziția ca pentru orice înghețată de fructe, ca : înghețată de caise, fragi, zmeură, etc. și se amestecă cu $1/2$ kg. de frișcă bătută. Se pune în formă și se înghiață ca mai sus.

NGHEȚATĂ MELBA.

Se pregătește o înghețată de vanilie (pag. 424). Se aleg vre-o 6 piersice mari, frumoase. Se opăresc, se curăță de pielițe, și se taie în două. Se fierb câteva minute într'un sirop de zahăr. Se scurg, și se lasă să se răcească. (Se pot întrebuința și piersici conservate în compot). Se așează înghețata de vanilie într'o compotieră de cristal, sau pe o farfurie de argint, care a fost ținută pe ghiață. Deasupra se așează la rând jumătățile de piersici, cu gura în jos, iar peste acestea se pune cu lingura un sirop legat de coacăze sau zmeură, care să le acopere. Printre ele se fac, cu cornetul, mici floricele de frișcă, bătută cu puțin zahăr.

Se lucrează foarte repede, și dinainte trebue să avem pregătit tot ce trebue, ca să nu se topească înghețata pe farfurie, așteptând.

După seson, fructele pot varia, și anume piersicile pot fi înlocuite cu căpșuni, caise, pere, ananas. De asemenea, în loc să așezăm înghețata pe o singură farfurie, se pot pregăti porții mici, după numărul persoanelor.

SUFLÉ CU INGHEȚATĂ (Soufflé surprise).

Vezi pag. 326.

MANDARINE CU INGHEȚATĂ.

Se pregătește o înghețată de mandarine, întocmai ca înghețata de portocale (pag. 427). Se curăță 12 mandarine tăind un capac în partea dinspre codiță, și scoțând miezul așa fel, ca să rămână coaja întreagă. (Miezul se întrebuințează la pregătirea înghețatei).

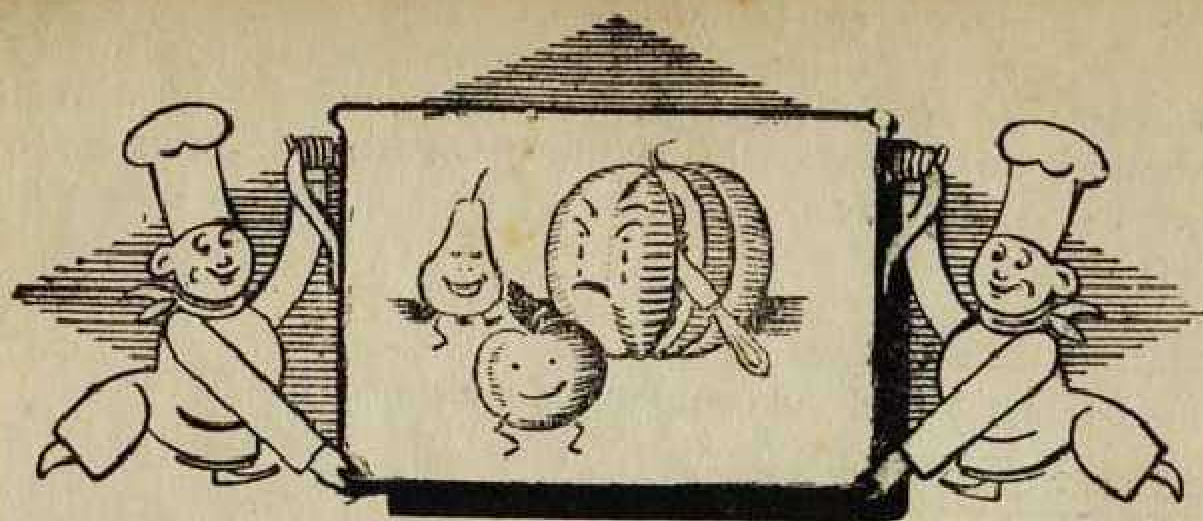
Se umplu cu înghețată cojile de mandarine, se pune la iecare capacul, se stropesc cu apă și se așează într'un vas acoperit, iar împrejurul vasului se pune ghiață și sare ca pentru „Parfait", ținându-se vre-o jumătate de oră. Când dorim să le servim, se așează pe un șervet, pe farfurie.

BOMBĂ DE VANILIE (Boule de neige).

Se pregătește înghețata de vanilie cu fructe, ca pentru „Inghețată Napolitană" (pag. 425). Se umple o formă rotundă, și se ține o oră în ghiață cu sare (pag. 423). Se răstoarnă pe o farfurie ținută la rece, și se acopere peste tot cu mici floricele de frișcă, bătută cu zahăr, puse cu ajutorul cornetului (îl avem pregătit din timp, la îndemână). Se servește cu sos de vin (pag. 417) în care s'a adăugat și o lingură, două de kirsh.

BEZELE CU INGHEȚATĂ.

Se pregătesc bezelele după cum am arătat la pag. 356. Avem grijă să le facem ceva mai mari. Se lipesc câte două, cu ori ce fel de înghețată între ele. Se așează pe farfurie, pe un șervet dantelat de hârtie.



CAPITOLUL XVII.

COMPOTURI ȘI MARMELADE

A. COMPOTURI

COMPOT DE CĂPȘUNI.

Se spală ușor în apă $^3/_4$ kg. de căpșuni se curăță de codițe, și se scurg bine pe o sită.

Se pune într'o tingire 250 gr. de zahăr cu trei sferturi de pahar de apă. Se lasă pe marginea mașinei până se topește zahărul, se împinge apoi pe foc iute și se lasă să fiarbă, până se face un sirop bine legat. Se pun căpșunile, se acopăr, se trag pe foc mic și se mai țin 10 minute, fără să fiarbă în clocote, astfel ca fructul să rămână întreg. Se lasă să se răcorească, se pune la ghiață și se servește.

COMPOT DE FRAGI.

Se face la fel cu compotul de căpșuni.

COMPOT DE ZMEURĂ.

Se face la fel cu compotul de căpșuni.

COMPOT DE VIȘINE.

Se curăță de codițe 1 kg. de vișini și se aleg numai cele frumoase. Se pun într'o tingire 200 gr. zahăr cu 1 dl. de vin alb și 1 dl. de apă. (Se poate face și fără vin). După ce s'a topit zahărul, se adaugă vișinile și se lasă să fiarbă vreo 10 minute în clocote mici.

Se poate face compotul și scoțând sâmburii la vișine (vezi *dulceață de cireșe*, pag.). In acest caz, se sfarmă câțiva sâmburi, iar miezul se leagă într'o bucățică de tifon curat, și se pune la fiert în compot, odată cu vișinile. Se scoate când e compotul gata.

COMPOT DE CIREȘE.

Se face la fel cu compotul de vișine.

COMPOT DE CAISE VERZI.

Se aleg ½ kg. de caise verzi și care nu au format încă sâmburele lemnos. Se înțeapă cu un ac gros în lungime, astfel ca acul să le străpungă dintr'un capăt în celălalt. Se pun în apă clocotită să tragă un singur clocot și apoi se limpezesc în apă rece, în care s'a pus puțină zeamă de lămâie sau o lingură de oțet de vin. Se pun să se scurgă. Se topește într'o tingire 200 gr. de zahăr cu un pahar și jumătate de apă. Când începe siropul să fiarbă se pun caisele și se lasă să fiarbă vreun sfert de oră, în clocote mici, până sunt gata. Se dă deoparte să se răcească.

COMPOT DE CAISE COAPTE.

Se aleg ¾ kg. de caise nu prea mari, potrivit de coapte, frumoase și nepătate. Se rup în două și se scoate sâmburele. Se pune să fiarbă 175 gr. zahăr cu un pahar și jumătate de apă. Când începe să clocotească, se pun caisele și se lasă să fiarbă, la foc mic, atât ca să se moaie cât trebue, fără să se sfarme nici una. Se dă deoparte și, după ce s'a mai răcorit, se adaugă 2 linguri de kirsch sau de rom.

COMPOT DE AGRIȘE.

Se alege ½ kg. de agrișe nu prea coapte. Se ciupește codița și floarea uscată din vârf și se spală. Se pun în apă clocotită să tragă un singur clocot, se limpezesc în apă rece în care s'a pus puțin oțet sau zeamă de lămâie, și se pun să se scurgă pe o sită. Se face siropul din 250 gr. zahăr și un pahar de apă, se pun agrișele să fiarbă câteva minute, se scot cu lingura cu găuri, se pun în



compotieră, se lasă siropul să fiarbă, până mai scade puţin, şi se toarnă deasupra. Se serveşte rece.

COMPOT DE PIERSICI.

Se curăţă $^3/_4$ kg. de piersici de pieliţă, cu un cuţit. Dacă nu se ia pieliţa uşor, se vâră o clipă numai piersicile în apă clocotită. Se taie în două şi se scoate sâmburele. Se face apoi întocmai ca şi compotul de caise coapte. Piersicile nu trebuesc fierte prea mult. Să rămâie mai degrabă ceva mai tari, decât prea moi.

COMPOT DE PRUNE.

Se aleg $^3/_4$ kg. de prune nu prea coapte şi se curăţă de pieliţe şi de sâmburi (vezi *dulceaţă de prune coapte*, pag. 447). Se face un sirop din 150 gr. zahăr cu un pahar şi jumătate de apă. Se pun prunele să fiarbă puţin, la foc mic. Altfel se sfarmă îndată. După ce s'au răcit, se adaugă 2 linguri de kirsch.

Dacă dorim să facem compotul cu coajă şi nu scoatem nici sâmburii, atunci se înţeapă prunele cu un ac de 4—5 ori, ca să nu plesnească coaja la fiert.

La fel se face compotul de reine-claude şi de mirabele.

CHISELIŢĂ DE PRUNE.

Se aleg prune bine coapte, se spală şi se pun la fiert într'o cratiţă fără apă. Când încep să se moaie, se pune zahăr sau miere, după plac, şi se ţine să mai dea câteva clocote.

COMPOT DE PRUNE USCATE.

Se spală uşor în apă rece 250 gr. prune uscate. Se pun într'o cratiţă cu apă călduţă (nu prea fierbinte) cât să le cuprindă bine, se acopăr şi se lasă să stea astfel cel puţin o oră, până ce au absorbit destulă apă ca să se umfle. Se pun pe foc mic, cu aceiaşi apă, până ce încep să fiarbă adăugându-se şi o bucată de coajă de lămâie. Se lasă să fiarbă în clocote mici, până se moaie, fără ca să plesnească. Se scot cu lingura cu găuri, se pun în compotieră, iar în zeama din cratiţă se pun 3—4 linguri de zahăr şi se mai lasă să fiarbă până scade lichidul aproape pe jumătate. Se strecoară în castron peste prune şi se serveşte după ce s'a răcorit. La fel se face compotul ed caise uscate.

PRUNE USCATE, FIERTE IN VIN.

Se pune la fiert $3/4$ l. de vin roșu, dulce, cu o bucățică de coajă de lămâie, sau scorțișoară, după gust. Când vinul clocotește se dă drumul la $1/2$ kg. de prune uscate, spălate. Se lasă să dea numai un clocot, se dau deoparte și se pun la rece 3 zile înainte de a fi servite, pentru ca să aibă timp să absoarbă cu încetul tot vinul. Astfel pregătite sunt foarte parfumate și gustoase.

COMPOT DE MERE.

Se pune într'o cratiță 350 gr. zahăr cu $3/4$ l. de apă, la care se adaugă puțină coajă de lămâie sau un sfert de baton de vanilie, după plăcere. Se taie în sferturi vreo 6 mere mijlocii, nesfărâmicioase, se curăță de coajă și se îndepărtează căsuța cu sâmburi. Pe măsură ce le curățim, se pun în apă rece, ca să nu se înegrească. Când siropul începe să fiarbă, se trage pe foc mic, așa încât să nu mai dea decât clocote slabe, și se pun merele. Se supraveghiază să nu fiarbă prea tare, și nici prea mult timp. Se țin până capătă un aspect transparent, fără să se fi sfărmat vreo bucată. Sunt gata atunci când încercând cu un chibrit, acesta străbate merele ușor. Se toarnă în compotieră și se servesc după ce s'au răcorit. Dacă ne place compotul mai legat, când sunt merele gata, se scot cu lingura cu găuri și se pun în compotieră. Cratița cu siropul se împinge pe foc iute și se lasă să mai fiarbă câteva minute. Se strecoară peste merele din compotieră.

COMPOT DE PERE.

Se face întocmai ca compotul de mere. Dacă perele sunt mici, se lasă întregi. Până se pun la fiert, se țin pe măsură ce se curăță, într'un castron acoperit cu un șervet udat în apă sărată, ca să nu se înegrească.



Sunt mai gustoase când se fierb în vin cu apă și anume, pentru 1 kg. de pere, se pune să fiarbă un pahar și trei sferturi de apă cu un pahar de vin roșu, bun, și 150 gr. de zahăr.

COMPOT DE GUTUI.

Se face întocmai ca compotul de mere, lăsându-le să fiarbă mai mult.

COMPOT DE CASTANE.

Se curăță ½ kg. de castane (pag. 319) și se pun să fiarbă în sirop, dulce după plăcere, cam o oră și jumătate, la foc foarte mic. Se adaugă o jumătate baton de vanilie. Sunt gata atunci când se sfarmă ușor între degete.

COMPOT AMESTECAT.

Se amestecă în compotieră 2—3 feluri de compoturi pregătite după cum am arătat mai sus.



B. MARMELADE.

MARMELADĂ DE CĂPŞUNI.

Se aleg căpşunile de codiţe, se spală şi se scurg bine pe o sită. Se pun într'un castron, un strat de căpşuni, unul de zahăr, şi anume la 1 kg. de căpşuni se pune ½ kg. de zahăr tos sau pisat şi zeama dela o jumătate de lămâie. Se lasă să stea aşa, la loc răcoros până a doua zi. Se pun cu totul în tingirea de dulceaţă bine cositorită, se ţine puţin pe foc moale până se topeşte tot zahărul, se dă apoi pe foc mai iute, şi se lasă să fiarbă mestecând mereu cu o lopăţică de lemn, ca să nu se prindă pe fund. Se încearcă de gata punând puţin pe o farfurioară. Dacă, după ce s'a răcit, e destul de legată, se dă deoparte. Se acopere cu un şervet ud şi se lasă să se mai răcorească puţin, dar nu de tot. Borcanele, fie de pământ sau de sticlă, bine spălate cu apă fierbinte şi cu sodă, se limpezesc, se şterg, se mai usucă în gura cuptorului şi, cât sunt calde încă, se toarnă marmelada în ele. Se acopăr iarăşi cu şervetul până se răcoresc de tot. Se leagă bine cu hârtie pergament.

MARMELADĂ DE FRAGI.

Se face la fel cu marmelada de căpşuni.

MARMELADĂ DE ZMEURĂ.

Se face la fel cu marmelada de căpşuni.

MARMELADĂ DE CAISE.

Se spală caisele, se scurg şi se curăţă de pieliţe şi de sâmburi. Se pun într'un castron adăugând la fiecare kilogram de caise 600 gr. de zahăr. Se amestecă bine cu o lingură de lemn până ce se topeşte zahărul. Se toarnă în tingirea de dulceaţă şi se face apoi ca şi marmelada de căpşuni.

MARMELADĂ DE CAISE CU COAJĂ.

Se aleg caise bine coapte, se spală, se scurg şi se rup în două îndepărtând sâmburele. Se pun în tingirea de dulceaţă, adăugând la 1 kg. de caise, ½ kg. de zahăr. Se fierb, a mestecând mereu, până se leagă cât trebue. Se pune în borcane.

MARMELADĂ DE PRUNE.



Se curăţă prunele de coajă şi se scot sâmburii (vezi *dulceaţă de prune*, pag. 447). Se pun în tingirea de dulceaţă, adăugând 250 gr. de zahăr la fiecare kg. de prune. Se ţin la început pe foc mic, până încep să lase zeamă şi se topeşte zahărul. Se adaugă puţină vanilie, se dă la foc bun şi se ţine să se lege, amestecând mereu, ca şi la marmelada de căpşuni.

MAGIUN (POVIDLĂ).

Se spală prune bine coapte, se scurg de apă şi se scot sâmburii. Se pun în tingirea de dulceaţă sau, dacă sunt multe, într'un cazan mai mare. Se ţin pe foc domol până încep să fiarbă şi se moaie. Se trec printr'o sită mai rară, se pun iarăşi pe foc, amestecând mereu, până se leagă cât trebue. Dacă prunele nu sunt prea coapte şi ni se pare magiunul cam acru, se adaugă, după ce au fost trecute prin sită, puţin zahăr, în proporţie de 100 gr. zahăr la kilogramul de prune. Magiunul trebue să fie bine legat, ca să nu mucegăiască în timpul iernei. Se toarnă de cald în borcanele bine spălate, punând deasupra, după ce s'au răcit, o cârpă muiată în rom. Se leagă cu hârtie pergament.

MARMELADĂ DE MERE.

Se aleg mere tari, nu făinoase. Se taie în sferturi, se curăţă de coajă şi de sâmburi. Se pun la fiert cu apă cât să le cuprindă într'o catriţă acoperită, fără să le amestecăm. Când sunt moi, se trec prin sită şi se pun iar la fiert, adăugând la fiecare kilogram de mere fierte 600 gr. de zahăr. Se leagă bine, continuând apoi ca şi la marmelada de căpşuni.

MARMELADĂ DE PERE.

Se face la fel cu marmelada de mere, adăugând 300 gr. zahăr la kilogramul de pere. Se poate face şi amestecată, de pere şi de mere.

MARMELADĂ DE PORTOCALE.

Se aleg portocale mari, cu coaja groasă. Se spală și se șterg. Se pune o oală cu apă la foc, în care să poată încăpea portocalele în voie. Când apa clocotește bine, se dă drumul portocalelor și se lasă să fiarbă în clocote mari, până se moaie coaja. Se scot și se pun într'un vas cu apă rece. Se lasă așa 24 de ore. Se taie apoi în patru, se îndepărtează sâmburii și filamentul alb din mijloc, și fiecare sfert se taie, transversal, în felii subțiri ca fideaua, cu coajă cu tot. Se pune în tingirea de dulceață zahăr în cantitate egală cu greutatea portocalelor, turnând la 1 kg. de zahăr 2 pahare de apă. După ce s'a topit zahărul, se mai lasă să dea vreo două clocote, se spumuește și se pun în acest sirop portocalele. Se lasă să fiarbă pe foc potrivit, până se leagă. Aceasta se încearcă punând puțină marmeladă pe o farfurioară. Se desparte cu lingura în două, formând o cărare. Dacă nu se unește la loc, marmelada e destul de legată. Se pune de caldă în borcane și după ce s'au răcit, se leagă cu hârtie pergament.

MARMELADĂ DE PORTOCALE CU LĂMÂI.

Se spală 2 lămâi și 6 portocale, toate cu coaja groasă. Cu un cuțit ascuțit se curăță atât portocalele cât și lămâile, de coaja galbenă, tăind-o apoi fin ca fideaua. Se curăță. miezul de pielițele albe, se taie în bucăți potrivite, scoțând sâmburii. Se cântăresc, împreună cojile și miezul, se pun într'un vas, turnând peste ele 1 ½ l. de apă la ½ kg. de fructe. Se lasă să stea astfel peste noapte, a doua zi se pun la fiert să scadă pe jumătate și se mai lasă să stea încă o noapte. Se cântărește încă odată, adăugând o cantitate egală de zahăr Se pune să fiarbă pe foc potrivit, amestecând din când în când, să nu se prindă. Se încearcă de legat, ca și marmelada de portocale.

MARMELADĂ DE DOVLEAC.

Se curăță dovleacul de coajă, de semințe și de filamente. Se cântărește. Se taie în bucăți mici și se pune să fiarbă într'o oală cu apă rece care să-l cuprindă bine, până ce se sfarmă ușor dovleacul între degete. Se scurge de apă, adăugând atâta zahăr cât a cântărit dovleacul curățat, o bucățică de

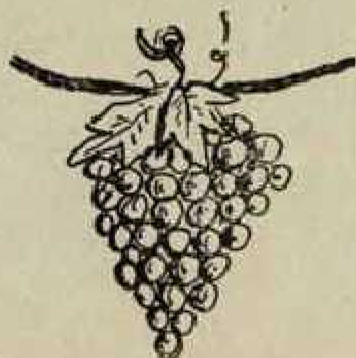
vanilie și o lămâie tăiată fin cu coajă cu tot și fără sâmburi. Se lasă să fiarbă bine până se leagă și se pune de caldă în borcane.

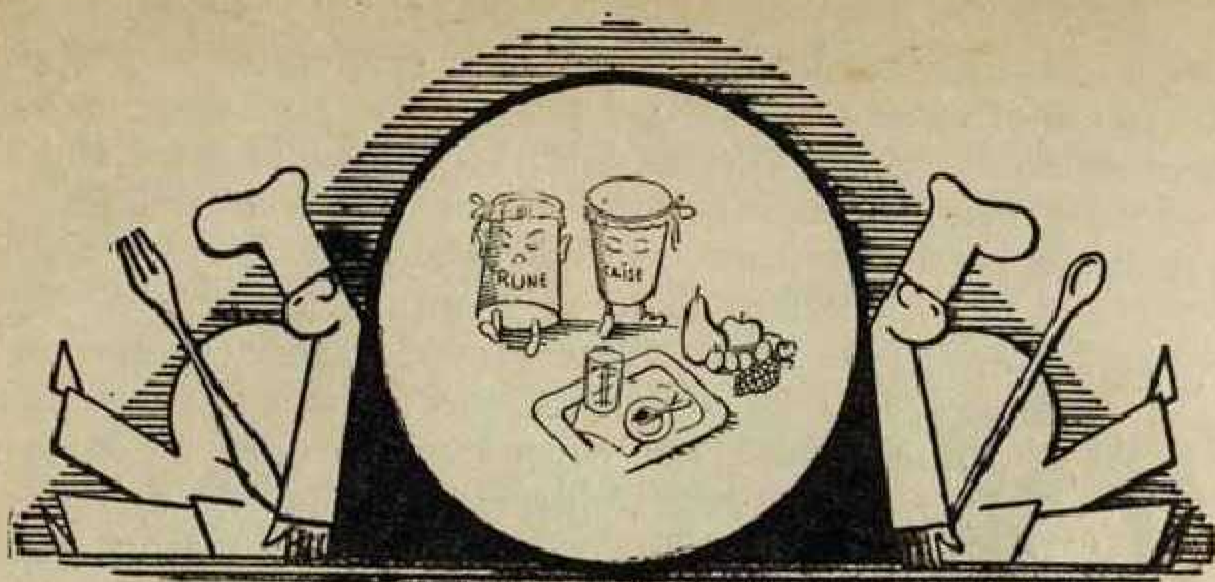
MARMELADĂ AMESTECATĂ.

Se poate face, punând în proporții egale vișine, agrișe și zmeură, sau căpșuni, zmeură și coacăze. Se pun fructele în tingire, la foc mic, până se moaie și lasă apă. Se țin să dea vreo două clocote. Se trec printr'o sită rară, adăugând zahăr atât cât au cântărit fructele. Se pun să fiarbă, amestecând din timp în timp, până se leagă. Se pun de calde în borcane.

PASTĂ DE GUTUI (Chitonoagă).

Se șterg bine, cu o cârpă, gutuile, de preferință mici, se taie în patru, se scoate căsuța cu sâmburi și se pun să fiarbă în apă cât să le cuprindă. Se adaugă și câteva mere crețești tăiate în sferturi. Se lasă să fiarbă până se moaie așa ca să le străbată ușor furculița. Se scurg de zeamă, care se întrebuințează la peltea, se cântăresc și se dau apoi prin sită. Se adaugă atâta zahăr cât au cântărit gutuile fierte și se pun cu totul la foc, să mai fiarbă până se leagă bine. Se mai adaugă, la 1 kg. de gutui, zeama dela o lămâie mică. Când pasta e bine legată, se răstoarnă pe un fund udat cu apă, se întinde cu un cuțit lung, udat mereu, astfel ca să nu fie mai groasă de 1 cm. Se acopere cu un tifon și se lasă la loc uscat și bine ventilat să se usuce, o zi sau două. Când s'a uscat, se taie romburi, se dau prin zahăr și se păstrează în cutii de tablă mai multă vreme.





CAPITOLUL XVIII.

DULCEȚURI, ȘERBETURI, PELTELE

A. DULCEȚURI

Dulcețurile se pregătesc în tingire specială, care nu se întrebuințează la altceva. Trebue avut multă grijă ca borcanele în care turnăm dulceața să nu aibă nici o urmă de grăsime, aceasta pricinuind la sigur zaharisirea dulcețurilor. Pentru aceasta trebuesc spălate cu apă cu sodă, bine limpezite cu apă caldă și șterse cu un șervet curat neîntrebuințat.



Tingire de dulceață.

Zahărul de căpățână, sau cel tos e de preferat zahărului cubic. Dulceața se toarnă într'un castron bine șters, ținând-o până se răcește, acoperită cu un șervet ud. Se toarnă apoi în borcane și se leagă bine cu hârtie pergament. Dacă s'ar turna deadreptul în borcane, fructele se ridică deasupra, și zeama rămâne limpede la fund. Borcanele trebuesc păstrate la loc uscat și la temperatura uniformă.

DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI.

Se aleg căpșuni mijlocii, frumoase și proaspete. Se rup codițele și se țin 10 minute în apă de var (pag. 20). Se scot cu lingura cu găuri, se pun într'o sită și se moaie cu totul, de

câteva ori, într'un castron cu apă rece, primenită de 2—3 ori. Se lasă apoi câteva minute pe sită, sau se pun pe un șervet uscat ca să se scurgă bine de apă. Trebue umblat tot timpul ușor cu căpșunile, ca să nu se sfarme. Se pune apoi într'un castron, un rând de căpșuni, unul de zahăr (tos, dar cernut fin), repetând până se termină căpșunile. Se acopere cu un strat gros de zahăr. Proporția e de 1 kg. de zahăr la o farfurie adâncă, plină cu vârf, de căpșuni. Deasupra se stoarce zeama dela o jumătate de lămâie. Se lasă să stea totul la loc răcoros, de cu seară până dimineața (10—12 ore).



Se toarnă cu totul in tingirea de dulceață se ține intâi la foc mic până se topește tot zahărul, apoi es dă pe foc mai iute. Se amestecă ușor, din când în când, cu dosul lingurei și când dă în clocot, se spumuește. Se adaugă zeama dela încă o jumătate de lămâie, și se ține să fiarbă până se leagă.

Nu trebue să ne îndepărtăm nici o clipă dela foc, căci dulcețurile se ard ușor pe fund, și dau repede în foc. Se încearcă de e gata, punând câteva picături de zeamă pe o far furioară. Dacă zeama odată răcorită e destul de legată, se ridică tingirea de pe foc. Se toarnă într'un castron foarte curat și se acopere cu o cârpă udă și bine stoarsă. Intre timp se spală borcanele și se pun să se mai usuce în gura cuptorului. Când dulceața s'a răcorit, se toarnă în borcane și, se leagă bine cu hârtie pergament.

DULCEAȚĂ DE CĂPȘUNI (rețetă din Ardeal).

Se aleg căpșuni mijlocii, frumoase și proaspete, având și codițele. Se spală, câte puține odată, în apă multă. Se pun pe o sită să se scurgă, apoi se îndepărtează codițele punând fructele pe o farfurie, direct pe cântar. Se ia la 1 kg. de fructe, 1 kg. de zahăr și ½ linguriță de sare de lămâie pisată

Se pune în căzănel un strat de zahăr, unul de fructe, peste care se presoară un praf de sare de lămâie. Se continuă așa până am pus toate fructele, cât și zahărul, ultimul rând fiind de zahăr. Să nu se uite sarea de lămâie, de oarece aceasta întărește fructele și le păstrează culoarea. Se lasă astfel o jumătate de zi, până încep fructele să lase zeamă. Se pun la

fiert întâiu la foc mai mic, apoi pe foc mai iute, vre-o 15 minute, în care timp nu se amestecă cu lingura, ci numai se scutură vasul. Se iau de pe foc, și se lasă așa cu totul până a doua zi când se fierbe dulceața din nou 10 minute. După ce se răcește, se pune în borcane, care se leagă cu hârtie pergament și se fierb 15 minute la bain-marie. La fel se pot face : zmeură, cireși și vișine, caise și prune coapte, coacăze. Atragem atenția că nu trebuesc fierte mai mult de 2 kg. de fructe odată, ca să nu fie strivite de zahăr. Deasemenea căzănelul trebue să fie smălțuit ca să nu coclească, stând de pe o zi pe alta.

DULCEAȚĂ DE FRAGI.

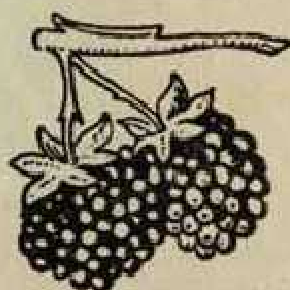
Se aleg fragii unul câte unul, să fie toți întregi și frumoși. Nu se spală decât dacă e neapărat nevoe și se pun atunci pe o sită sau pe un șervet uscat, să se scurgă bine de apă. Trebue să avem o farfurie adâncă plină de fragi. Se pune la foc 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă. Se ține tingirea la foc mic, până se topește tot zahărul. Se împinge apoi pe foc iute, și se lasă să fiarbă până se leagá zahărul, astfel că dând drumul la o picătură de sirop într'o ceșcuță cu apă foarte rece, picătura să nu se dizolve imediat, ci să se întărească astfel ca s'o putem lua între degete. Se spumuește de câteva ori spuma ce se ridică la suprafață. Se pun fragii. Se lasă să dea un clocot și se ia tingirea cu totul de pe foc, lăsând-o deoparte vreo 10 minute. Se pune din nou tingirea la foc. Se spumuește când dă în clocot. Se adaugă zeama dela o lămâie și se procedează pentru rest ca la dulceața de căpșuni.

DULCEAȚĂ DE ZMEURĂ.

Se face întocmai ca dulceața de fragi.

DULCEAȚĂ DE MURE.

Se face întocmai ca dulceața de fragi, se adaugă la fiert un baton de vanilie.



DULCEAȚĂ DE COACĂZE.

Se spală coacăzele ușor într'o apă, se scurg, se rup codițele și se aleg numai boabele frumoase și mari. Cu un ac mai

gros sau cu o scobitoare, se scot semințele, căutând să rămâie boaba cât mai întreagă. Când dorim să fie dulceața și mai fină se scoate și punctul negru. Trebue să avem un pahar mare, plin cu vârf, de coacăze alese. Se pune în tingire 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă, se leagă și se face apoi întocmai ca dulceața de fragi.

DULCEAȚĂ DE AGRIȘE.

Se face întocmai ca dulceața de coacăze. Dacă agrișele sunt prea păroase, înainte de a se scoate sâmburii, se pun pe o farfurie mare întinsă, se stropesc cu rom și li se dă foc. Se spală apoi cu apă rece.

DULCEAȚĂ DE TRANDAFIR.

Se caută trandafiri frumoși, și care să nu fie veștezi. Se aleg 250 gr. de foi una câte una, rupând capătul alb, apoi se vântură ușor sau se ciuruesc, ca să nu rămâie deloc praf galben printre ele. Se freacă cu mâna 150 gr. de frunze alese, cu jumătate de linguriță de sare de lămâie pisată. Se țin la rece. Frunzele rămase (se pot întrebuința și din cele mai veștede sau pătate), se fierb câteva minute cu 1 l. de apă, se lasă să se răcească, adăugând puțină zeamă de lămâie. Se strecoară printr'o pânză. Se pune în tingirea de dulceață 3 pahare de zeamă bine limpezită, cu 1 ½ kg. de zahăr. După ce s'a topit zahărul, se pun frunzele frecate cu sare de lămâie, se împinge tingirea pe foc iute, se lasă să fiarbă bine, până se leagă cât trebue. Se spumuește și se încearcă pe o farfurioară; când sunt gata, se toarnă într'un castron foarte curat să se răcească și se procedează apoi ca pentru dulceața de căpșuni.

DULCEAȚĂ DE NUCI, NEAGRĂ.

Se curăță subțire, de coaja verde, vreo sută de nuci mici, tinere, și cât mai verzi. Se opăresc cu apă clocotită, lăsându-le să stea în apă 10 minute. Se repetă această operație de trei ori. Se spală apoi în apă rece, schimbând de 2—3 ori apa și ținându-le iarăși câte 10 minute de fiecare dată. Se moaie în tingirea de dulceață 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Se pune să fiarbă și, se spumuește. Zahărul e lăsat să fiarbă repede, la foc iute, ca să nu se înroșească. Când e

aproape legat se pune o farfurie adâncă cu nuci bine scurse de apă, adăugând după plăcere, fie un baton de vanilie, fie o jumătate de lămâie tăiată felii. Când se pune numai vanilie, se adaugă la ultimele clocote zeama dela o jumătate de lămâie. Se lasă să fiarbă până se leagă bine, spumuind din timp în timp. Se procedează apoi ca pentru dulceața de căpșuni (pag. 441).

DULCEAȚĂ DE NUCI, ALBĂ.

Se pun vreo 100 de nuci mici verzi, într'un borcan cu apă, și se țin cam o săptămână, să se macereze coaja verde, schimbând apa de 2—3 ori în acest timp. Se scot, se curăță de coajă și se pun să fiarbă până se moaie cât trebue, dar fără să se sfarme, într'un sirop nu prea gros, făcut din ½ kg. zahăr și ½ l. de apă.

Intre timp se pune în tingirea de dulceață 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă. Se pune întâi la foc moale, până se topește zahărul, apoi la foc iute, ca să fiarbă repede și să nu se înroșească. Se spumuește. Se fierbe până se leagă cât trebue pentru dulceață. Când zahărul e bine legat, se scurg nucile fierte în primul sirop și se pune în tingire să mai dea câteva clocote, adăugându-se un baton de vanilie și zeama dela jumătate de lămâie. Dulceața va avea astfel zeama limpede și albă. Se procedează apoi ca pentru orice dulceață. Siropul în care au fiert la început nucile, se poate întrebuința la cataif, baclava, halva turcească, etc.

DULCEAȚĂ DE CIREȘE ALBE.

Se spală, se aleg și se curăță cireșele de sâmburi. Aceasta se face cu un ac de cap neîntrebuințat, și ceva mai subțire, a căror capete se înfig într'un dop mic de plută. Se scoate sâmburele afară cu partea îndoită a acului, având grijă să nu sfărmăm fructul. La 1 kg. de zahăr, trebue să avem o farfurie adâncă plină cu vârf de cireșe alese, fără sâmburi. Se pune în tingire un rând de cireșe, unul de zahăr, tos sau pisat, până am pus cantitatea cerută de zahăr și cireșe. Se pune tingirea pe marginea mașinei ținând-o la foc mic, să se topească zahărul în zeama lăsată de fructe. Se mișcă din timp în timp tingirea, ca să nu se prindă de fund. Se dă apoi la foc iute, luând spuma când se ridică, și amestecând din când în

când ușor cu dosul lingurei. Când începe să se lege se dă 10 minute la o parte, apoi se adaugă un baton de vanilie și zeama dela o jumătate de lămâie. Se pune iarăși să fiarbă, până e zeama bine legată. Se ia dela foc, și se răstoarnă întâi într'un castron, care se acopere cu un șervet ud. Se toarnă în borcane, numai după ce s'a răcit, altfel boabele se ridică la suprafață și zeama rămâne limpede la fund.

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE.

Se face întocmai ca dulceața de cireșe albe.



DULCEAȚĂ DE VIȘINE.

Se face întocmai ca dulceața de cireșe albe.

DULCEAȚĂ DE CAISE VERZI.

Se alege o farfurie adâncă plină cu caise verzi, tinere, care nu au încă sâmburele format. Se înțeapă cu un ac mai gros în lungime, astfel ca acul să le străpungă dintr'un capăt în celălalt. Se înțeapă apoi de câteva ori și lateral. Pe măsură ce se înțeapă, se aruncă într'un castron cu apă rece. La foc trebue să avem un vas cu apă care clocotește. Se pun caisele într'un tifon și se bagă în vasul cu apă care clocotește. Se țin până ce apa, care a încetat să fiarbă în clipa în care am introdus caisele, începe din nou să dea în clocote. Se scot, se limpezesc repede în apă rece în care am pus puțin oțet sau zeamă de lămâie, ca să-și păstreze culoarea verde, și se pun pe o sită de păr, să se scurgă de apă. Intre timp se pune să se topească 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, în tingire, pe marginea mașinei. După ce s'a topit, se împinge tingirea pe foc iute. Când e zahărul legat, se pun caisele și zeama dela jumătate lămâie. Se lasă să fiarbă, se spumuește și se încearcă de e legată punând puțină zeamă pe o farfurioară. Se procedează apoi ca pentru dulceața de căpșuni (pag. 441).

DULCEAȚĂ DE CAISE COAPTE.

La 1 kg. de zahăr, se pune o farfurie adâncă plină cu caise curățate. Se aleg caise frumoase, dar nu prea coapte, se curăță de coajă cu un cuțitaș bine ascuțit și se scoate sâm-

burele. Dacă sunt prea mari, caisele se rup în două. Se țin apoi un sfert de oră în apă de var limpede (pag. 20), după care se limpezesc în câteva ape reci. Se pun pe o sită să se scurgă. Se leagă 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă, se pun caisele, se lasă să dea 2—3 clocote, se iau de pe foc, ținându-se la o parte cam un sfert de oră ca să lase apa din ele, după care se pun iarăși la foc să fiarbă până se leagă cât trebue. Intre timp se spumuesc. La ultimele clocote, se adaugă un baton de vanilie, zeama dela o jumătate de lămâie, și câțiva sâmburi de caise, curățați de pieliță, dar întregi. Se procedează apoi ca și la dulceața de căpșuni (pag. 441).

DULCEAȚĂ DE PRUNE VERZI.

Se face ca și dulceața de caise verzi.

DULCEAȚĂ DE PRUNE COAPTE.

Se curăță de pielițe o farfurie adâncă plină de prune nu prea coapte. Aceasta se face ușor, punând prunele într'un tifon, sau într'o sită care se introduce cu totul într'un vas cu apă care clocotește. Se țin până apa începe iar să dea în clocote. Se scot, și se introduc imediat în alt vas cu apă rece. Prin trecerea bruscă dela cald la rece, pielița se încrețește și se scoate ușor de pe prune. Se scot sâmburii. Se pun în apă limpede de var și se procedează întocmai ca pentru dulceața de caise coapte.

DULCEAȚĂ DE GOGONELE (pătlăgele mici verzi).

Se aleg 60—70 gogonele lunguețe, se taie la un capăt și cu o lopățică mică de lemn se scot cu atenție toate semințele, spălându-se bine înăuntru. Se pun apoi într'o oală mare cu apă clocotită în care s'a disolvat o bucățică de piatră vânătă, cât o alună. Se lasă să dea 2—3 clocote, până încep să se moaie. Se scot, se pun cu gura în jos pe o cârpă, fără să se mai spele. Intre timp se pune să se topească 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă în tingire, pe marginea mașinei. Se leagă și se face ca și dulceața de caise verzi.

DULCEAȚĂ DE GUTUI.

Se curăță gutuile de coajă și se rad pe răzătoarea de ras chitra, ca să avem o farfurie adâncă plină cu gutui rase. Se pun într'un tifon și se fierb cu totul, până încep să se moaie. Se scurg, în timp ce fierbe zahărul. Gutuile rase nu se țin nefierte la aer, căci se înegresc. Se pune să fiarbă în tingirea de dulceață 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Se spumuește și când e aproape legat se pun gutuile, adăugându-se o jumătate baton de vanilie și după ce a mai fiert și zeama dela o lămâie. Se ține să fiarbă până se leagă cât trebuie, continuând ca pentru celelalte dulcețuri.

DULCEAȚĂ DE COARNE.

Se pregătesc 3 pahare de coarne alese, spălate și la care s'au scos sâmburii. Pentru aceasta se întrebuințează un tub subțire de tablă ceva mai mic decât sâmburele. Se înfige tubul în lungul coarnei, împingând până iese sâmburele. Dacă acesta se înțepenește în tub, se scoate cu o sârmă groasă, sau un cui suficient de lung. Se pune la fiert 1 kg. de zahăr, cu 2 pahare de apă, iar când zahărul e legat se dă tingirea deoparte, se pun coarnele, se lasă să stea așa vreo 10 minute se împinge apoi iar pe foc să fiarbă până se leagă ceva mai mult ca pentru celelalte dulcețuri. La ultimele clocote se adaugă zeama dela o jumătate lămâie.

DULCEAȚĂ DE PIERSICI.

Se aleg piersici roșii, tari, și care se desfac de pe sâmbure. Se curăță de pielițe cum am arătat la dulceața de prune (pag. 447) și se rup în jumătăți, sau se taie mai mic, după plăcere. Trebue să avem o farfurie adâncă, plină. Se acopăr cu o cârpă udată în apă cu puțină sare. Se pune 1 kg. de zahăr în tingire la foc, cu 3 pahare de apă, și după ce s'a topit, se spumuește și se lasă să fiarbă până se leagă ca de șerbet. Se pun piersicile, puțină vanilie, și se ține să fiarbă la foc iute. Când e aproape gata se mai adaugă și zeama dela o jumătate de lămâie. Se procedează apoi ca pentru dulceața de căpșuni (pag. 441).

DULCEAȚĂ DE PERE BUSUIOACE.

Se aleg pere mici, busuioace, se curăță frumos de coajă și se scobesc înăuntru de sâmburi. Pe măsură ce se curăță, ca să nu se înegrească, se pun într'un castron acoperit cu o cârpă udată bine în apă cu puțină sare. Se topește în tingire 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Zahărul trebue să fie pus la fiert când curățim perele, căci acestea așteptând prea mult, își pierd culoarea. Când e legat, se pun perele cu un baton de vanilie, se dau deoparte de pe foc, ținându-se vreo zece minute, apoi se dau iarăși la foc și se lasă să fiarbă până se leagă cât trebue, adăugând zeama dela o jumătate lămâie. Se procedează apoi ca pentru dulceața de căpșuni.

DULCEAȚĂ DE PEPENE VERDE.

Se alege un pepene verde, nu prea mare, cu coaja groasă. Se taie felii cam de 2 degete grosime, și fiecare felie se curăță de miezul roșu sau galben, așa ca să nu rămână decât partea albă. Din aceasta se taie în lung fâșii cât mai subțiri care se răsucesc strâns în formă de sul. Acestea se îndreaptă la capete cu cuțitul astfel ca să aibă marginile egale, și se înșiră pe o ață tare, așa fel ca acul să le străpungă transversal și să nu se poată desface la fiert. Facem atâtea suluri, până umplem o farfurie adâncă plină. Acestea se pun cu totul într'un tifon, se introduc într'un vas cu apă care clocotește la foc, și se lasă să fiarbă 5 minute, după care se schimbă apa, punând alta clocotită și se mai fierb încă 5 minute. Se limpezesc apoi în apă rece, se desface tifonul și se pun pe o sită să se scurgă de apă. Se leagă în tingire 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă, se spumuește, se pun culbecii cu tot cu ață la fiert, adăugând un baton de vanilie și, la sfârșit, zeama dela o jumătate de lămâie. Când dulceața e bine legată se toarnă într'un castron, acoperindu-l cu o cârpă udă. După ce s'a răcit, se apucă ața de un capăt și cu ajutorul unei furculițe foarte curate (altfel se zaharisește dulceața) se trag ușor sulurile de pe ea. Se toarnă în borcan.

DULCEAȚĂ DE PEPENE GALBEN.

Se aleg pepeni-cantalupi, cu miezul tare și parfumat. Se taie în două, se curăță de semințe și de filamente. Se

curăţă coaja, iar miezul tare se taie în cuburi potrivit de mari, şi cât mai egale ca mărime, până avem o farfurie adâncă. Se pune la foc 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă şi se procedează apoi ca pentru dulceaţa de piersici (pag. 448).

DULCEAŢĂ DE STRUGURI.



Se aleg struguri razachii, cu boaba mare şi tare. Se curăţă boabele de pieliţe şi cu un ac sau o scobitoare se scot cu grijă sâmburii, ca să nu se sfarme boaba. Se pun într'un tifon 4 pahare de boabe, ţinându-le atârnate cât fierbe zahărul, ca să se scurgă zeama, fără să se terciuiască. Se fierbe în tingire 1 kg. de zahăr cu 2 pahare de apă, şi când e bine legat se pun boabele de struguri adăugând un baton de vanilie şi zeama dela jumătate lămâie. Se procedează apoi ca pentru dulceaţa de căpşuni.

DULCEAŢĂ DE PORTOCALE.

Se aleg trei portocale anume de dulceaţă, cu coaja groasă şi potrivit de mari. Se rad de coaja galbenă, dar nu de tot, şi se pun să stea două zile în apă rece, şi la loc răcoros. Se pun apoi la fiert în apă, până ce pot fi uşor străpunse de dinţii furculiţii. Se dau deoparte şi se pun vreo oră în apă rece. Se scot, se scurg de apă, se taie felii potrivit de groase, şi apoi în bucăţi potrivit de mari şi se îndepărtează sâmburii. Se pune pe foc moale tingirea de dulceaţă cu 1 kg. de zahăr şi 2 pahare de apă. Se ţine până se topeşte zahărul, se dă apoi la foc iute, se spumueşte la primele clocote, şi se lasă să fiarbă până se leagă bine. Se dă tingirea la o parte, se pun bucăţile de portocală, se lasă să stea aşa vreo 10 minute se pune iarăşi pe foc iute să fiarbă până se leagă cât trebue. Se spumueşte din timp în timp. La ultimele clocote se pune şi zeama dela o jumătate de lămâie. Se dă la o parte şi se toarnă în borcane.

DULCEAŢĂ DE MIEZ DE PORTOCALE.

Se curăţă 8—10 portocale cu coaja nu prea groasă, se desfac felii, curăţind şi pieliţa de pe felii şi se scot cu vârful cuţitului şi sâmburii, cu grijă ca să nu se sfarme. Se pun într'un tifon, fără să le presăm şi se ţin să se scurgă zeama. Până curăţim portocalele se pune tingirea la foc cu 1 kg. de zahăr şi 2 pahare de apă, procedând apoi întocmai ca pentru dulceaţa de portocale de mai sus.

DULCEAŢĂ DE MELCI DE PORTOCALE.

Se rade puţin, nu de tot, coaja galbenă dela 4—5 portocale de dulceaţă, cu coaja potrivit de groasă. Se taie în două, scoţând miezul, se taie apoi fiecare jumătate de coajă în fâşii de 2—3 cm. de late. Se face fiecare fâşie un sul strâns, se înşiră pe o aţă tare, înfigând acul transversal. Se pun cu totul într'un tifon şi se fierb într'un vas cu apă clocotită până se moaie atât cât să le străpungă uşor dinţii fulculiţii. Se scot, se pun în apă rece, şi se întind pe o sită, să se scurgă bine. Se pune în tingire 1 kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, şi pentru rest se face întocmai ca dulceaţa de portocale mai sus arătată.

Când e gata, se scoate aţa, trăgând-o de un capăt, şi scoţând bucăţile cu ajutorul unei furculiţe.

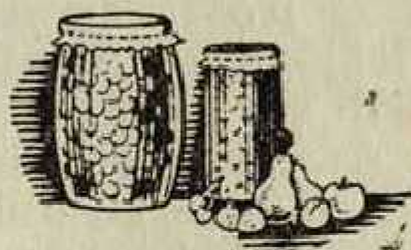
DULCEAŢĂ DE CHITRĂ RASĂ.

Se pune o chitră frumoasă cam de 1 kg. să stea o zi în apă. Se curăţă fin, cu un cuţit bine ascuţit coaja galbenă. Se rade apoi pe răzătoarea anume pentru chitră, până dăm de miez. Acesta nu se pune. Chitra rasă se pune într'un tifon, şi se lasă să fiarbă vreo 40 de minute într'un vas cu apă clocotită până incepe să se moae. Se scoate şi se ţine să se scurgă bine de apă. Se leagă 1¼ kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, ca pentru dulceaţa de portocale. Se pune chitra rasă, adăugând zeama dela o lămâie şi o lingură de apă de flori. Se spumueşte şi se leagă ca şi dulceaţa de portocale.

Cine ţine să aibă mirosul şi gustul de chitră mai pronunţat (e puţin amărui) să întrebuinţeze la legat zahărul, apa în care a fiert la început. Se poate face dulceaţa, tăind chitra în cuburi, în loc să se dea pe răzătoare.

DULCEAŢĂ DE MELCI DE CHITRĂ.

Se ţine o chitră cam de 1 kg. o zi în apă rece. Se curăţă fin de coaja galbenă, se taie felii ca pepenele, cam de 2 degete lăţime. Se curăţă miezul zemos şi acru dinăuntru şi feliile se taie în lungime în fâşii de grosimea unei muchi de cuţit. Dacă sunt prea lungi, fâşiile se taie în două, fiecare bucată se face sul strâns, se îndreaptă cu cuţitul la capete, şi se înşiră pe o aţă tare, înfigând acul transversal în sul. Se face apoi întocmai ca dulceaţa de chitră rasă. Când e gata, se toarnă într'un castron curat, se trage aţa de un capăt, scoţând bucăţile cu ajutorul unei fucruliţe şi se pune dulceaţă în borcane.



B. ŞERBETURI

ŞERBET DE CĂPŞUNI.

Se storc printr'un tifon des căpşuni coapte şi parfumate. Se lasă să se limpezească şi se pune în tingirea de dulceaţă 1 kg. de zahăr cu un pahar de zeamă de căpşuni limpezită şi ½ pahar de apă. Se pune tingirea întâi la foc foarte moale, până se topeşte zahărul, apoi se dă pe foc iute. Se spumueşte de câte ori se ridică spuma înegrită la suprafaţă şi se şterg marginile tingirei cu o cârpă curată, muiată în apă rece. Se încearcă de legat, dând drumul la câteva picături într'o ceaşcă cu apă foarte rece. Dacă picăturile nu se dizolvă îndată, şi se pot lua între degete, şerbetul e gata şi se dă imediat jos de pe foc. Dacă nu, se lasă să mai fiarbă, încercând din nou. E bine să se încerce de 2—3 ori, ca să iasă şerbetul potrivit de legat.

Se acopere tingirea cu o cârpă udă şi se lasă să se răcorească atât cât poate suferi degetul când atingem şerbetul.

Se aşează tingirea pe un taburet întors cu picioarele în sus, astfel ca să nu se mişte tingirea la amestecat, şi cu o vergea de lemn, începem să amestecăm şerbetul numai într'o parte, până îşi schimbă culoarea, devenind ca un aluat potrivit de tare. Când începe să-şi schimbe culoarea, se adaugă, amestecând într'una, o linguriţă de zeamă de lămâie. Se poate pune direct cu lingura în borcan, sau se mai frământă cu mâna şi se pune în borcane, apăsându-l cu pumnul ca să nu rămână goluri printre el.

ŞERBET DE FRAGI.

Se face la fel cu şerbetul de căpşuni

ŞERBET DE ZMEURĂ.

Se face la fel cu şerbetul de căpşuni.

ŞERBET DE MURE.

Se face la fel cu şerbetul de căpşuni.

ŞERBET DE COACĂZE

Se prepară ca şi şerbetul de căpşuni, punând la 1 kg. de zahăr, ½ pahar de zeamă de coacăze şi 1 pahar de apă.

ŞERBET DE TRANDAFIR.

Se vântură sau se dau prin ciur 200 gr. de foi alese de trandafir, ca să se îndepărteze praful galben ce cade din flori. Se pun la fiert cu 1 l. de apă, ţinându-le vreun sfert de oră. Se dau la o parte. Se toarnă zeama dela o jumătate de lămâie, şi se lasă să se răcească. Se strecoară printr'un tifon des. Se pun în tingire 3 pahare din această zeamă bine limpezită, cu 1¼ kg. de zahăr. Se ţine pe marginea maşinei până se topeşte, se dă apoi la foc iute, spumuind de câte ori e nevoe. In timpul fiertului se iau 2 linguri din acest sirop, se pun într'o ceaşcă, cu un vârf de linguriţă de sare de lămâie, amestecând până se dizolvă. Se încearcă şerbetul de gata, ca şi cel de căpşuni. Se dă la o parte, iar când s'a răcorit atât cât poate suferi degetul, se ia la frecat cu făcăleţul. In

momentul când începe să-și schimbe culoarea, se pune câte puțin din siropul în care am dizolvat sarea de lămâie. Aceasta colorează frumos șerbetul dar în acelaș timp îl acrește, de aceia nu trebue pus prea mult. Se pune după plăcere. Când șerbetul e gata, se frământă cu mâna, sau se pune direct în borcan.

ȘERBET DE CIREȘE AMARE.

Se storc cireșele amare printr'un tifon des, astfel ca să obținem un pahar de zeamă limpezită. Aceasta se pune în tingire cu 1 kg. de zahăr și încă o jumătate pahar de apă. Se face întocmai ca șerbetul de căpșuni, adăugând la frecat și o linguriță de zeamă de lămâie.

Zeama pentru șerbet se mai poate pregăti și astfel: Se pun la fiert 1 kg. de cireșe cu o jumătate pahar de apă, lăsând să dea câteva clocote. Se lasă cu totul să se răcească se scurg printr'un tifon și se pune la fiert un pahar și jumătate, din această zeamă cu 1 kg. de zahăr.

ȘERBET DE VIȘINE.

Se storc vișinile, cât să ne dea ½ pahar de zeamă limpezită. Se pune în tingire cu 1 kg. de zahăr și încă un pahar de apă. Se face ca și șerbetul de căpșuni.

ȘERBET DE CAISE.

Se fierb într'un litru de apă 1 kg. de caise, putând înlocui acestea în parte cu cojile spălate dela dulceața de caise. Se adaugă și o mână de sâmburi. Când s'a redus la jumătate se dă deoparte, se lasă să se răcească și se trece printr'un tifon. Din zeama limpezită se iau 2 pahare care se toarnă peste 1 kg. de zahăr. Se pune la fiert și puțină vanilie și se face ca și șerbetul de căpșuni.

ȘERBET DE COARNE.

Se fierbe 1 kg. de coarne cu 1 kg. de apă, până scade pe sfert. Se face șerbetul întocmai ca cel de căpșuni (pag. 452) dintr'un pahar și un sfert din zeamă de coarne strecurată și limpezită și 1 kg. de zahăr. Zeama de coarne nu trebue să fie prea acră, căci șerbetul nu se mai tae și rămâne coardă.

ŞERBET DE LĂMÂIE.

Se pune la topit în tingirea de dulceaţă 1 ½ kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Când zahărul s'a topit, se împinge tingirea pe foc iute, la fiert. Se spumueşte şi se leagă ceva mai tare ca pentru şerbetul obişnuit, încercându-l de e gata ca şi şerbetul de căpşuni (pag. 452). Cât fierbe, se şterg marginile tingirei cu o cârpă curată, muiată în apă rece, ca să se cureţe zahărul întărit pe margini, şi care face să se zaharisească dulceaţa. Se adaugă o lingură cu apă de flori sau ½ baton de vanilie. Se dă jos de pe foc, şi când s'a răcorit cât poate suferi degetul, se ia la frecat cu făcăleţul. Când începe să se albească, se toarnă câte puţin din zeama strecurată dela o lămâie întreagă, adăugând după plăcere şi puţină coajă rasă de lămâie. Se lucrează ca şi şerbetul de căpşuni.

ŞERBET DE PORTOCALE.

Se taie 2 portocale mijlocii în bucăţi, lăsând coaja şi sâmburii. Se opăreşte cu 3 pahare de apă. Se acopere şi se lasă aşa până se răceşte. Se strecoară zeama printr'un tifon şi se pune la fiert cu 1 ¼ kg. zahăr. Se face întocmai ca şerbetul de lămâie, adăugând la urmă, când se freacă, zeama strecurată dela o portocală roşie şi puţină coajă rasă. In lipsă de portocală roşie, se poate pune şi una albă şi numai puţin înroşită cu o picătură de carmin, ca să dea culoarea roză a şerbetului de portocală.

ŞERBET DE CHITRĂ.

Se taie o chitră mai mică în bucăţi şi se pune cu tot cu sâmburi şi coajă să fiarbă cu 3 pahare de apă. Se lasă să scadă pe jumătate. Se strecoară şi se pune la fiert cu 1 ¼ kg. zahăr. Când s'a topit zahărul, se dă la foc iute, se leagă ca de şerbet (vezi *şerbet de căpşuni*, pag. 452), adăugând la ultimele clocote o lingură de apă de flori. Când e gata se dă tingirea la o parte, şi se pune cu fundul într'un lighian cu apă rece sau cu ghiaţă, ca să se răcească repede. Indată ce sufere degetul se freacă cu făcăleţul, iar dacă ni se pare că se face scrupos, se frământă bine cu mâna. Se pune în borcane.

ŞERBET DE CIOCOLATĂ.

Se pune în tingirea de dulceaţă să se moaie 1¼ kg. de zahăr cu 3 pahare de apă. Se lasă pe marginea maşinei până se topeşte tot zahărul. Se împinge la foc iute şi când dă în clocot, se adaugă o linguriţă de zeamă de lămâie şi 2—3 batoane de ciocolată vanilată rasă. Se spumueşte, din când în când, până se leagă. Se încearcă de e gata, punând câteva picături într'o ceaşcă cu apă rece. Dacă picăturile nu se dizolvă imediat şi se pot lua între degete, atunci şerbetul e gata.

E bine să se încerce de 2—3 ori, ca să iasă şerbetul potrivit de legat. Se dă deoparte, şi când s'a răcorit cât sufere degetul, se ia la frecat, până se taie coarda şi îşi schimbă culoarea. Dacă e nevoie, se frământă şi cu mâna ca să devie ca alifia şi se pune în borcan.

ŞERBET DE ZAHĂR ARS.

Se arde într'o cratiţă foarte curată 300 gr. de zahăr şi se stinge cu 3 pahare bune de apă. Se toarnă acest sirop în tingire peste 1 kg. de zahăr. Se topeşte zahărul la foc moale, apoi se dă pe foc iute. La fiert se adaugă şi o linguriţă de zeamă de lămâie strecurată. Se continuă apoi ca pentru şerbetul de ciocolată.

ŞERBET DE CAFEA.

Se pune în tingirea de dulceaţă 1¼ kg. de zahăr cu 2 pahare de apă, şi se face întocmai ca şerbetul de ciocolată, adăugând la fiert în loc de ciocolată un pahar de cafea concentrată şi bine limpezită. Dacă ni se pare prea deschis, când îşi schimbă culoarea, se mai poate adăuga o lingură două de cafea în timp cât se freacă.

ŞERBET DE VANILIE.

Se face întocmai ca şerbetul de ciocolată, punând la fiert în loc de ciocolată, 2 batoane de vanilie.

ŞERBET DE FISTICURI.

Se opăresc 200 gr. de fisticuri, şi se ţin în apă câteva ore. Se curăţă de coajă şi de pieliţe, se usucă pe marginea maşinei

fără să se prăjească și se pisează mărunt. Se pune în tingire 1¼ kg. de zahăr cu 3 pahare de apă, și se leagă ca pentru șerbetul de ciocolată. Când e gata se dă deoparte și, după ce s'a răcorit cât suferă degetul, se ia la frecat, adăugând fisticurile, o lingură de apă de flori și câteva picături de verde vegetal, pentru culoare. Se freacă până își schimbă culoarea, se mai frământă cu mâna și se pune în borcane.

ȘERBET DE MIGDALE AMARE.

Se curăță 100 gr. migdale amare (vezi pag. 332). Se pisează mărunt și se pun să stea un sfert de oră într'o jumătate pahar de apă fierbinte. Se face șerbetul din 1¼ kg. de zahăr și 2 pahare de apă, întocmai ca cel de ciocolată adăugând la fiert zeama strecurată dela migdale. Când e gata se dă la o parte, și când sufere degetul se ia la frecat, adăugând migdalele amare, toate sau o parte, dar mai întâi bine uscate. Se freacă până se taie coarda, se frământă cu mâna și se pune în borcane.

ȘERBET DE ALUNE PRĂJITE.

Se prăjesc pe mașină sau în cuptor 150 gr. alune. Se freacă apoi în mână sau cu un șervet gros, ca să cadă pielițele. Se pisează mărunt. Se face șerbetul ca cel de ciocolată dintr'un kg. și ¼ zahăr și 3 pahare de apă. La frecat se adaugă migdalele prăjite și pisate.

ȘERBET DE FLOARE DE SALCÂM.

Se alege cam 1 kg. de floare de salcâm, se opărește cu 3 pahare bune de apă și se lasă să fiarbă acoperit, ca să nu-și piardă parfumul, până scade aproape la jumătate. Se iau 2 pahare din această zeamă limpezită și strecurată, se toarnă în tingire peste 1 kg. de zahăr și după ce acesta s'a topit, se face șerbetul întocmai ca cel de căpșuni (pag. 452). La frecat se poate adăuga după plăcere, o lingură de apă de flori.

ȘERBET DE FLOARE DE TOPORAȘI.

Se alege ½ kg. de foi de toporaș, ca la trandafiri, se opăresc cu 1 l. de apă și se lasă să dea câteva clocote, aco-

perit. Se dă deoparte să se răcească. Se strecoară zeama și se limpezește. Se pun în tingire 2 pahare de zeamă cu 1 kg. de zahăr și se face șerbetul, întocai ca cel de căpșuni, adăugând la frecat o lingură de apă de flori, după plăcere.

ȘERBET DE FLOARE DE NUFĂR.

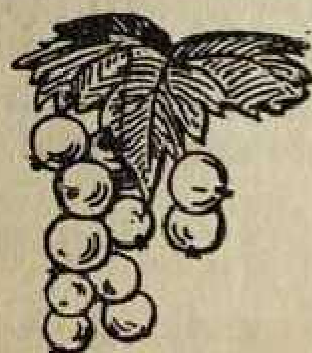
Se alege ½ kg. de flori de nufăr, întocmai ca florile de trandafir, lăsând numai foile galbene. Se opăresc cu 1 l. de apă, lăsând să dea câteva clocote. Se lasă să se răcească acoperit, ca să nu se ducă parfumul, se trece printr'o pânză și se limpezește. Se iau 2 pahare din această zeamă, se moaie 1 kg. de zahăr și se face apoi întocmai ca șerbetul de căpșuni (pag. 452).



C. PELTELE

Intărirea peltelei nu atârnă numai de cantitatea zahărului sau de timpul de fierbere, ci de felul fructului întrebuințat, și anume, unele fructe ca: mere, gutui, coacăze conțin în mare cantitate, o substanță numită pectoză care ajută la legarea peltelei, alte fructe ca: cireșe, căpșuni, caise, conțin prea puțin din această substanță, zeama lor se leagă mai greu, așa că e bine să se adauge, la fiert, la peltelele din aceste fructe și o cantitate de zeamă de coacăze sau de mere, când dispunem.

PELTEA DE COACĂZE.



Zeama pentru pelteaua de coacăze se poate face în două feluri:

1. Se spală coacăzele și se pun pe o sită să se scurgă. Nu se desfac boabele de pe cotor. Se îndepărtează numai cele stricate, iar restul se sfărâmă cu mâna într'un castron. Se storc apoi, câte puține odată, printr'o pânză groasă. Drojdia rămasă se umezește cu foarte puțină apă (2—3 linguri la

1 kg. de coacăze) și se mai stoarce odată ca să iasă toată zeama. Se lasă 2—3 ore să se limpezească, se trece încă odată printr'o sită deasă și se pune la fiert cu zahărul.

2. Se spală coacăzele, se desfac boabele de pe cotoare, și se pun într'o cratiță cu puțină apă, 4—5 linguri la 1 kg. de coacăze. Se țin să fiarbă vreun sfert de oră la foc foarte mic, mișcând cratița din când în când, până încep boabele să se moaie. Se răstoarnă cu totul pe o sită de păr, deasupra unui castron, lăsând să se scurgă cu încetul vreo jumătate de oră. Se apasă ușor cu dosul lingurei, dar foarte puțin, ca să nu iasă zeama tulbure. Se lasă să se limpezească. Zeama obținută în unul din felurile arătate mai sus, se măsoară și se pune în tingire peste zahăr, și anume, la 1 litru de zeamă, 1 ½ kg. de zahăr. Se ține deoparte pe marginea mașinei vreun sfert de oră, amestecând, până se topește de tot zahărul. Se pune apoi pe foc iute, luând spuma cu grijă, de câte ori se ridică. Se lasă să fiarbă, până se leagă ca de șerbet (vezi *șerbet de căpșuni*, pag. 452). Se toarnă de fierbinte în borcane, având grijă să învelim borcanul cu o cârpă udă ca să nu se spargă, dacă e de sticlă.

PELTEA DE AGRIȘE.

Se aleg agrișele, se spală, se spun într'o cratiță, adăugând la 1 kg. de agrișe ¼ kg. de coacăze albe spălate și alese. Se pune apă, cât să le cuprindă. Se lasă să fiarbă la foc mic până se moaie boabele, și se face apoi întocmai ca pelteaua de coacăze.

PELTEA DE ZMEURĂ.

Se alege zmeura, și se stoarce câte puțină odată, printr'o cârpă. Se pune în tingirea de dulceață 1 l. de zeamă cu 1 kg. de zahăr, și se fierbe până este destul de legată. Se toarnă de fierbinte în borcane.

PELTEA DE CAISE.

Se pune să fiarbă 1 kg. de caise spălate, nu prea coapte, cu 1 ¼ l. de apă. Se pot adăuga și cojile, spălate, dela 1 kg. de caise curățate pentru dulceață. Se lasă să fiarbă vreo jumătate-trei sferturi de oră. Se dă deoparte, să se răco-

rească și în același timp să se limpezească zeama. Se strecoară cu grijă, ca să nu se tulbure, printr'un tifon des, sau printr'o sită peste care s'a pus un strat subțire de vată. La o jumătate litru din această zeamă strecurată se adaugă 1 kg. de zahăr, se lasă pe foc mic până se topește, se pune apoi să fiarbă la foc iute, și se continuă ca pentru pelteaua de coacăze. Din caisele rămase se poate face marmeladă.

PELTEA DE MURE.

Se alege 1 kg. de mure, se pun la foc într'o cratiță cu apă cât să le cuprindă și se lasă să fiarbă o jumătate de oră, Se dă la o parte și după ce s'a mai răcit, se storc bine printr'un tifon des, până ce iese toată zeama. Se pune 1 l. din această zeamă la fiert cu 1½ kg. de zahăr și se face apoi întocmai ca pelteaua de coacăze (pag. 458).

PELTEA DE COARNE.

Se fierbe 1 kg. de coarne nu prea coapte, cu apă cât să le cuprindă bine. După ce s'au răcorit, se strecoară zeama printr'un tifon des și se lasă să se limpezească. Se pune la fiert 1 l. din această zeamă cu 1½ kg. de zahăr. După ce s'a topit zahărul pe foc mic, se împinge tingirea pe foc iute, luând spuma de câte ori e necesar. Se face apoi întocmai ca pelteaua de coacăze (pag. 458).

PELTEA DE MERE.

Pentru peltea se aleg mere renete, sau mere crețești, roșii și cu miezul mai tare. Cele făinoase se sfarmă la fiert și dau o peltea tulbure.

Se spală într'o apă și se șterg ușor 1 kg. de mere. Se taie în patru și fiecare bucată încă în două, fără să se curețe de coajă și fără să se scoată sâmburii și se pun într'o cratiță, în apă, pe măsură ce sunt tăiate, ca să nu se înegrească. La 1 kg. de mere trebue 1 l. de apă. Se pune cu totul la fiert, la foc potrivit, se acopere cu un capac și nu se ating merele în timpul fiertului, ca să nu se sfarme. După ce a dat în clocot vreun sfert de oră și merele s'au muiat, se toarnă cu totul, într'o sită de păr peste un castron, se lasă așa fără să se apese merele, vreo 20 de minute, până se scurge bine zeama.

Se mai lasă apoi să se limpezească zeama încă o jumătate de oră și se trece printr'un tifon des.

La un litru din această zeamă limpezită se pune 1½ kg. de zahăr. Se lasă întâi pe marginea mașinei până se topește zahărul, apoi se adaugă zeama dela ½ de lămâie, se dă la foc iute, spumuind de câte ori e nevoe și se continuă întocmai ca pentru pelteaua de coacăze. Din merele fierte se poate face marmeladă, adăugând zahărul necesar.

PELTEA DE GUTUI.

Se alege 1 kg. de gutui, de preferință mici. Trebue să fie galbene, frumoase, coapte, și fără pete. Se șterg cu o cârpă de puful de deasupra, se taie în patru și fiecare bucată încă în două. Nu se curăță de coajă. Se pun în cratița cu apă pe măsură ce sunt tăiate și anume 2 litri de apă la 1 kg. de gutui. Se adaugă și câteva mere crețești roșii, tăiate în sferturi. Se lasă să fiarbă cam o oră, la foc mic, până ce gutuile sunt atât de moi, încât pot fi străpunse ușor cu coada unui chibrit. Se limpezește zeama după cum am arătat la pelteaua de mere. Se pune la fiert zeama limpezită și zahărul, în proporție de 1½ kg. de zahăr la 1 litru de zeamă. Se continuă ca și pentru pelteaua de coacăze. Ceia ce rămâne după ce se strecoară zeama, se poate întrebuința pentru a face marmeladă sau chitonoagă.

PELTEA DE PORTOCALE.

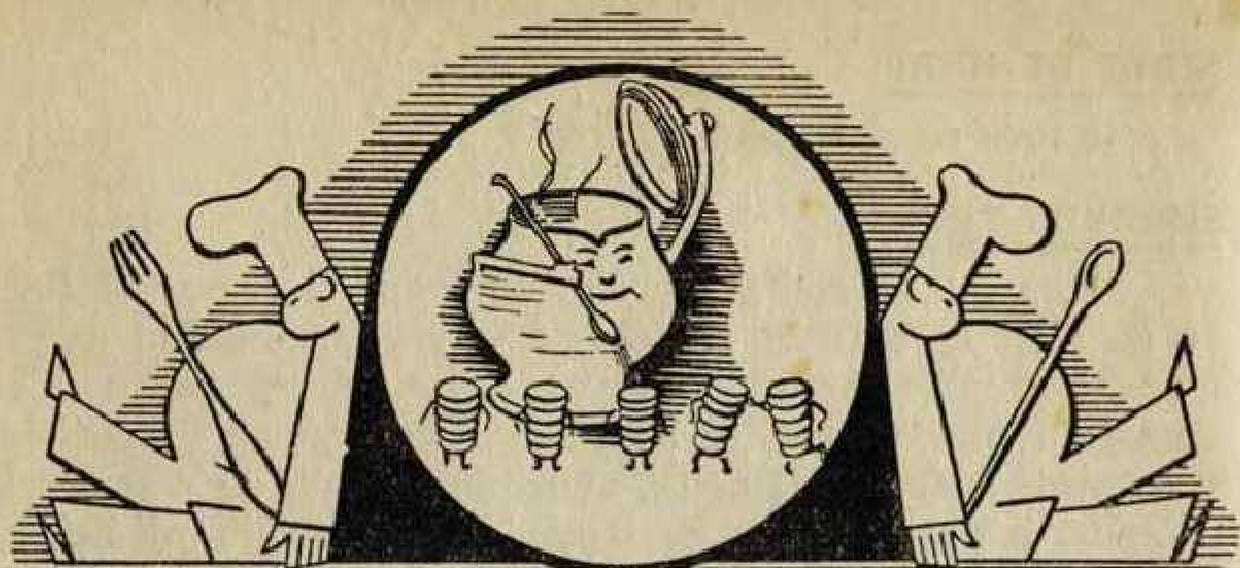
Portocalele neavând în cantitate suficientă substanța necesară la întărirea peltelei, e nevoe să se adauge la fiert și zeamă de mere.

Se fierb ½ kg. de mere, cum am arătat la pelteaua de mere. Se limpezește zeama și se dă deoparte. Se aleg 10 portocale mijlocii și zemoase, cu coaja subțire. Se taie portocalele în două, se stoarce zeama și se trece printr'un tifon des. Se pune în tingirea de dulceață la fiert 7 decilitri de zeamă de portocale cu 3 decilitri de zeamă de mere și 1 kg. de zahăr și câteva coji de portocale, care se scot când pelteaua e gata. Se lasă pe marginea mașinei până se topește zahărul, se dă apoi la foc iute. Se spumuește de câte ori e nevoe. Se continuă ca pentru pelteaua de coacăze (pag. 458).

PELTEA DE CHITRĂ.

Se rade de coajă o chitră cam de 1 kg. Se taie în patru și se pune cu tot cu miez să fiarbă într'un litru și jumătate de apă. Trebue să fiarbă până se moaie. Se toarnă totul într'un tifon, strângând ca să se scurgă bine toată zeama. Se lasă vreo jumătate de oră să se limpezească. Se pune în tingirea de dulceață zeama limpezită, la care se adaugă 3 decilitri de zeamă de mere (vezi *peltea de mere*, pag. 460) și 1 ¼ kg. de zahăr. Se pregătește întocmai ca pelteaua de coacăze (pag. 458)





CAPITOLUL XIX.

SIROPURI ȘI BĂUTURI

A. SIROPURI

SIROP DE FRAGI.

Se strivesc fragii copți bine cu mâna într'un castron. Se poate adăuga la 1 kg. de fragi un sfert de litru de apă. Se storc printr'un tifon des, și se toarnă in tingirea de dulceață, adăugând la un litru de zeamă, 1 kg. de zahăr. Se ține pe foc moale până se topește zahăru, se împinge apoi la foc iute, și se lasă să fiarbă vreo 20 de minute. Nu se face prea gros, ca să se poată turna ușor din sticle. La fiert se adaogă puțină zeamă de lămâie. Când e destul de legat, se dă deoparte, și se toarnă de cald în sticle, care se astupă bine. Ca să nu plesnească sticla, cât turnăm siropul, se înfășoară într'o cârpă umedă.



Aparat pentru stors fructele

SIROP DE ZMEURĂ.

Se face ca și siropul de fragi.

SIROP DE COACĂZE.

Se face ca și siropul de fragi, adăugând la 1 l. de zeamă, 1½ kg. de zahăr.

SIROP DE MURE.

Se face ca și siropul de fragi

SIROP DE VIȘINE.

Se curăță de codițe 1½ kg. de vișine și se pun să fiarbă cu un sfert de litru de apă. Când vișinile au început să plesnească, se pun într'un tifon ca să se scurgă zeama. Când aceasta e bine scursă, se lasă câtva timp să se limpezească, și se pune la fiert în tingire, adăugând la 1 l. de zeamă 1 kg. de zahăr și puțină zeamă de lămâie. După ce s'a topit zahărul, se împinge tingirea la foc iute, se leagă pe jumătate ca pentru șerbet, luând spuma de câte ori e nevoe. Se toarnă de cald în sticle.

Zeama pentru sirop se mai poate pregăti la fel ca pentru siropul de fragi (pag. 463).

SIROP DE CAISE.

Se pune la fiert 1 kg. de caise spălate și nu prea coapte cu 1¼ l. de apă. Se pot pune la fiert și cojile dela caisele curățate pentru dulceață (după ce au fost spălate), mărind proporțional și cantitatea de apă. Se lasă să fiarbă vreo jumătate de oră: după ce s'a răcorit se scurge printr'un tifon, se lasă să se limpezească și se mai trece odată printr'o sită pe care s'a pus un strat subțire de vată. Se pune în tingire, adăugând la 1 l. de zeamă 1¼ kg. de zahăr și zeama dela o jumătate de lămâie. Se face ca și siropul de vișine. Acest sirop se poate face și ceva mai legat, se toarnă în borcane și poate servi la pregătirea tartelor cu fructe.

SIROP DE PORTOCALE.

Se aleg 8—10 portocale mijlocii, zemoase. Pe cinci din ele se freacă 1 kg. de zahăr bucăți, care apoi se pune la fiert cu ½ l. de apă. Se taie portocalele în două, se stoarce bine zeama, se strecoară și se toarnă în sirop când începe să clocotească. Se dă totul deoparte, se trece printr'o sită deasă peste care s'a pus un strat subțire de vată, se pune iarăși la fiert, la foc iute, și se face ca și siropul de vișine.

SIROP DE LĂMÂIE.

Se pregătește întocmai ca siropul de portocale.

B. BĂUTURI

LIQUEUR DE PORTOCALE.

Se pune într'un borcan de 4 kg., un litru de alcool de 90°, un litru de lapte crud, 1 kg. de zahăr tos, 4 portocale tăiate bucăţi potrivite, cu coajă şi sâmburi cu tot şi o lămâie tăiată bucăţi. Se leagă borcanul şi se pune într'un loc ferit, unde se lasă să stea o lună încheiată. La fiecare 2—3 zile se amestecă bine conţinutul cu o lingură mare de lemn. După acest timp, se strecoară totul printr'un tifon, storcând bine să iasă toată zeama din portocale. Lichidul astfel căpătat, se filtrează şi anume, în pâlnii obişnuite de metal sau de sticlă, se pune o altă pâlnie de hârtie de filtru. Prin acestea se toarnă în sticle lichidul de mai sus, cu încetul. Filtrarea se face în câteva ore şi liqueurul trebue să iasă limpede ca lacrima. Cât are lichid încă, pâlnia de hârtie nu trebue atinsă, căci s'ar rupe imediat. Când s'a depus prea mult residu pe ea, se înlocueşte cu altă pâlnie nouă. Liqueurul astfel căpătat se pune în sticle, se astupă şi se păstrează oricâtă vreme. Se poate face la fel din mandarine, dar atunci se pun 6 mandarine frumoase sau 2 portocale şi 4 mandarine.

LIQUEUR DE CAFEA.

Se pune 250 gr. de cafea de calitate bună, prăjită şi măcinată, într'o sticlă cu 1 l. de aclool de 90°. Se lasă să stea 15 zile. După acest timp se adaugă un sirop nu prea legat făcut din 600 gr. zahăr şi ¾ l. de apă. Se mai ţine o săptămână şi se filtrează printr'o pâlnie în care s'a aşezat un cornet de hârtie de filtru.

LIQUEUR DE ANIS.

Se pune într'un borcan cu gâtul strâmt 1 l. de alcool de 90° cu 40 gr. de anis, câteva boabe de coriandru şi o bucăţică mică de scorţişoară. Se astupă bine, şi se lasă să stea astfel 2 luni încheiate. După acest timp se amestecă cu un sirop făcut din ½ l. de apă cu 400 gr. zahăr. Se amestecă la fiecare 2 zile, timp de o săptămână. Se filtrează apoi ca şi liqueur-ul de portocale.

LIQUEUR DE CASSIS.

Se pun într'un borcan cu gâtul strâmt 2 kg. de boabe de cassis, alese și apălate, cu 1 l. de alcool de 90°.

Se astupă bine, și se lasă să stea 2 luni. După acest timp se amestecă cu un sirop făcut din ¾ kg. zahăr cu ½ l. de apă. Se face apoi ca și liqueur-ul de portocale.

VIȘINATĂ.

Se spală vișine frumoase, coapte și întregi. Se rup codițele. Se umplu cu ele sticle mari, speciale pentru vișinată, de 3—4 kg., cu gâtul larg. Se pune un rând de vișini, unul de zahăr tos sau pisat și anume la 1 kg. de vișine se pune 3—400 gr. de zahăr. Deasupra se toarnă alcool de 90° până acopere vișinele pe jumătate. Se leagă sticla cu hârtie pergament și se pune într'un loc la soare. Se ține așa câteva săptămâni, scuturând ușor sticla la câteva zile, ca să cuprindă alcoolul toate vișinile.

După plăcere, se poate servi vișinată cu vișine cu tot, sau numai zeama, iar vișinile se servesc deoparte, presărate cu zahăr pisat, sau se pun să fiarbă într'un sirop slab de zahăr și apă, și se servesc ca compot.

Dacă ni se pare vișinata prea tare, se poate slăbi cu sirop de zahăr.

KIRSCH.

Se sparg 300 gr. de sâmburi de cireși și vreo 10—12 sâmburi de caise și se pun într'o sticlă mai mare de vișinată, cu 2 litri de țuică sau rachiu. Se țin vreo 5—6 săptămâni la soare, scuturând din timp în timp sticla. Se strecoară printr'un tifon și se amestecă cu un sirop făcut din 150 gr. zahăr, 150 gr. de apă, care au fiert împreună 2 minute. Se filtrează prin hârtie de filtru, ca și liqueurul de portocale (pag. 465).

BOWLE.

E o băutură răcoritoare, foarte apreciată vara. Două condiții trebuesc neapărat observate : Să fie servită foarte rece, iar materialul întrebuințat să fie de prima calitate. E de preferat să se facă dintr'un singur fruct odată, nu amestecate și nu prea dulce.

De ananas. Se taie feliile dintr'un compot de ananas cam de 1 kg. în cuburi de mărime potrivită. (Ar fi de preferat ananas proaspăt, care se curăţă întâi şi apoi se taie bucăţi). Deasupra se toarnă 100 gr. de rom sau coniac de bună calitate. Deoparte se ţin la ghiaţă 2 litri de vin dulce, ca Riesling sau altul, zeama dela compotul de ananas şi când dorim ca această băutură să fie foarte fină şi o sticlă de şampanie.

In momentul când servim, se pune ananasul în vasul special pentru bowle, turnând peste el zeama, vinul, şampania, 100 gr. de cointreau sau curacao şi zahăr după plăcere. Se amestecă uşor şi se serveşte în pahare.

De portocale. Se curăţă 5—6 portocale de coajă şi de pieliţele albe. Se taie fiecare felie în 3—4 bucăţi, scoţând sâmburii. Se presară deasupra 3—4 linguri de zahăr pisat, se toarnă 100 gr. de rom sau coniac şi se ţine câteva ore la ghiaţă, să macereze. In momentul când servim, se pregăteşte ca şi bowle de ananas.

De fragi sau căpşuni. Se spală uşor într'o apă 1 kg. de fragi sau căpşuni, se scurg de apă, se presară cu 3—4 linguri de zahăr pisat şi se dau la rece. In momentul când servim se adaugă 2 litri de vin dulce, o sticlă de şampanie, 100 gr. cointreau şi 100 gr. de rom sau coniac, toate bine răcite la ghiaţă, şi zahăr după plac.

SHERRI COBBLERS.

Pentru 6 persoane, se pune într'un vas 1 pahar mare de apă cu şampanie, 3 pahare mici de vin cu Sherry, 1 pahar mic de vin cu Curacao, 2 linguri de zahăr şi 4 linguri de ghiaţă sfărmată mărunt. Se mai adaugă câteva fructe, ale sezonului, sau altele după plăcere, ca : fragi, piersice, banane, portocale, ananas, tăiate în mici pătrăţele. Se amestecă cu o lingură, se serveşte în pahare, împreună cu un pai de băut.

GROG.

Se fierbe apa în samovar sau într'un alt vas anume pentru fiert apa, şi când clocoteşte se toarnă în pahare, pe trei sferturi, având grijă să punem câte o linguriţă, ca să nu se spargă paharul. Se pune în fiecare pahar 2—3 bucăţi de zahăr, după plăcere, ca pentru ceaiu, şi se amestecă, până se topeşte ; deasupra se pune o felie subţire de lămâie, iar peste aceasta

se toarnă de un deget rom de bună calitate. Se dă foc și se servește cu flacăra deasupra, înainte ca să se fi amestecat pătura de rom cu apa.

PUNCH OBIȘNUIT (mai slab).

Se spală și se șterge cu o cârpă moale o portocală zemoasă, cu coaja subțire, și o lămâie frumoasă. Se ia 200 gr. zahăr bucăți și se freacă pe rând bucățile de zahăr pe coaja de portocală și de lămâie, până rămâne numai partea albă. Se pune zahărul într'o oală foarte curată, întrebuințată numai pentru fiert apa. Se stoarce deasupra zeama portocalei și a lămâiei, se toarnă 1 l. de ceaiu slab, fierbinte. Se mai adaugă 150 gr. de rom bun și 150 gr. de rachiu. Se pune pe mașină amestecând să se topească zahărul, până se înfierbântă, fără să fiarbă. Se toarnă în pahare, sau se servește cu totul într'un vas special pentru punch.

PUNCH ENGLEZESC.

Se ia 1 kg. de zahăr bucăți și se freacă câteva bucăți pe coaja unei lămâi și a unei portocale, până se ajunge la partea albă. Zahărul se pune în vasul special de punch, iar deasupra se toarnă atâta apă până se îmbibă zahărul bine. Deasupra se toarnă zeama strecurată dela lămâie și portocală. Deoparte se încălzesc 2 litri de vin alb bun, fără să fiarbă, se toarnă peste zahăr, se amestecă până acesta se topește complect, se mai toarnă ½ l. de rom și ½ l. de coniac. Se dă foc și se servește cu flacără.

PUNCH CU LAPTE.

Se topește într'o oală curată pe foc mic 160 gr. zahăr cu ¼ l. de apă. Se adaugă ½ l. de rom și ½ l. de cognac, iar când e gata să clocotească, 1½ l. de lapte fierbinte. Deoparte se freacă 6 gălbenușuri, se adaugă cu încetul amestecul de mai sus, și se servește îndată, foarte fierbinte.

VIN FIERT (Bishof).

Se pune la fiert într'un vas curat, fără miros de mâncare, vin alb sau roșu, adăugând la fiecare litru de vin, 250 gr.

zahăr, câteva cuişoare, un vârf de cuţit de scorţişoară şi puţină coajă de lămâie. Se amestecă până se topeşte zahărul, şi se lasă apoi să dea un singur clocot. Vinul fiert prea mult, pierde din aromă. Se strecoară şi se serveşte fierbinte în ceşti sau pahare.

CHAUDEAU.

Pentru 6 persoane se freacă într'un castron 6 gălbenuşuri de ou cu 12 linguriţe cu vârf de zahăr pisat. Se freacă bine până creşte şi devine o cremă spumoasă. Se toarnă cu încetul 1 l. de lapte clocotit, se mai adaugă 6 linguriţe de rom, şi se serveşte în ceşti imediat, cât e fierbinte.

CIOCOLATĂ.

Ciocolata se poate pregăti atât cu apă cât şi cu lapte. Se socoteşte de fiecare persoană 40 gr. de ciocolată şi 2 decilitri de lapte. Se sfarmă tabletele de ciocolată în 2 sau 3 bucăţi. Se pun în cratiţa în care se va pregăti ciocolata, cu atâta apă, cât să umezească fundul cratiţei. Se lasă acoperit pe marginea maşinei până se moaie ca să poată fi frecate. Se dă deoparte, se freacă cu o lingură până se face ca o pastă, se adaugă lichidul clocotit, la început câte puţin, ca să se amestece bine cu ciocolata. Se pune pe marginea maşinei şi se mai bate puţin cu telul ca să devie spumoasă. Ciocolata nu trebue să fiarbă, căci îşi pierde din aromă. Ca să fie şi mai gustoasă, se poate adăuga la un litru de ciocolată 2—3 gălbenuşuri. Acestea se freacă bine deoparte cu puţin zahăr pisat, se amestecă la început cu 2—3 linguriţe de ciocolată şi apoi cu restul din cratiţă. Nu se mai pune pe maşină. Se toarnă în ceşti, foarte fierbinte şi se serveşte cu frişcă bătută, proaspătă şi zahăr după plăcere.

CAFEA CU LAPTE.

Cafeaua pentru cafea cu lapte se pregăteşte la filtru şi anume: Se pune o lingură Frank-cafea (cicoare) sfărmată în filtru (pe fundul găurit). Se apasă uşor cu rondul de metal. Deasupra se pun 5 linguri rase de cafea bună, măcinată mai mare, care iarăşi se apasă puţin. Se dă deoparte rondul de metal şi deasupra se toarnă câteva linguri de apă clocotită.

Se acopere și se lasă să stea așa vreo 5 minute, până se îmbibă cu încetul cafeaua. După aceea se toarnă în 2—3 rânduri 3—4 decilitri de apă clocotită, așteptând până se scurge bine cafeaua de fiecare dată. Drojdia rămasă se fierbe, se limpezește bine și servește în loc de apă, la pregărirea unui nou filtru. Cafeaua se poate păstra câteva zile la rece, într'o sticlă bine închisă.'

Se servește cafeaua și laptele clocotit deoparte, fiecare pregătindu-și cafeaua cu lapte după plăcere, de tare și de dulce. Totodată se poate servi și caimac (smântâna de pe laptele fiert) sau frișcă bătută cu zahăr.

CAFEA NEAGRĂ TURCEASCĂ.

Cafeaua turcească se fierbe în ibric, fie la foc pe mașina de gătit, fie la mașina specială de spirt. Adevărata cafea turcească se fierbe însă pe spuză de cărbuni. Pentru o cafea potrivit de tare și de dulce, se socotește o linguriță de cafea și o bucățică de zahăr de fiecare ceașcă.

Se pun într'un ibric potrivit de mare atâtea cești de apă rece câte dorim să facem de cafea. Se pune zahărul și cafeaua, de bună calitate, de preferință 2—3 feluri amestecate. Se lasă să dea câteva clocote, până se face caimacul, amestecând ușor ca să nu dea în foc. Se ia caimacul cu lingurița și se pune prin cești. Când cafeaua e fiartă se dă deoparte, turnând deasupra câteva picături de apă rece și se ține așa o clipă, ca să se limpezească. Se toarnă în cești și se servește fierbinte.

MAZAGRAN.

Se pregătește cafeaua la filtru, ca pentru cafea cu lapte (pag. 469) și foarte concentrată. Se pisează ghiața mărunt; se umplu paharele pe trei sferturi cu ghiață, iar deasupra se toarnă cafeaua răcorită, lăsând paharul de un deget gol. Zahăr pune fiecare după gust. Se servește cu pae de băut.

CEAIU.

Apa pentru ceaiu trebue să fiarbă fie în samovar, fie într'un vas anume care nu servește decât la fiert apa, și care a prins cu vremea piatră pe el.'

Se socotește o linguriță de ceaiu la două persoane. Se pune ceaiul într'un ceainic de porțelan sau de metal, se toarnă

deasupra apă care clocotește, se acopere și se ține astfel vreo 5 minute. Se toarnă apoi esența de ceaiu după plăcere în ceașcă sau pahar, adăugând apă clocotită, dar care n'a fost ținută prea mult la cald pe mașină. Acesta e ceaiul numit rusesc, care se servește cuzahăr, felii de lămâie și rom, după plăcere.



Ceaiul englezesc se servește numai cu esența din ceainic, fără alt adaus de apă. Când se servește, se adaugă zahăr după plăcere și lapte crud (cel fiert schimbă gustul ceaiului, se disolvă mai greu, dându-i o culoare displăcută).

LIMONADĂ.

Se socotește pentru fiecare pahar de apă 3—4 bucăți de zahăr sau 2—3 lingurițe pline de zahăr pisat, și jumătate de lămâie frumoasă.

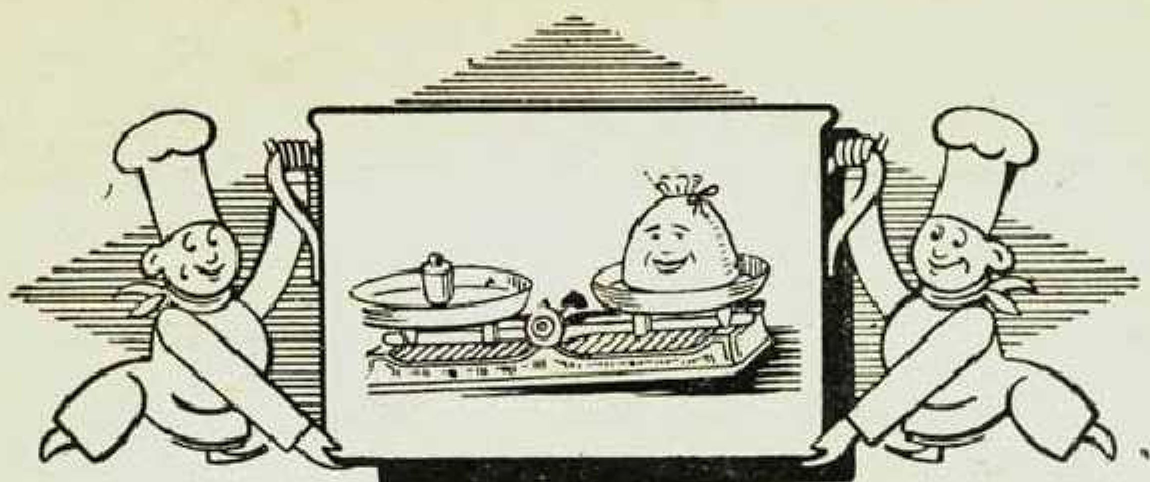
Se pune zahărul într'un vas foarte curat. Se toarnă apa rece deasupra amestecând până se topește zahărul. Se adaugă puțină coajă de lămâie, tăiată numai din partea galbenă, și zeama de lămâie. Se acopere și se pune la ghiață câteva ore. Inainte de a servi se strecoară, adăugând în pahare și o felie subțire de lămâie.

ORANJADĂ.

Se face întocmai ca și limonada. Ca să fie mai acră, se poate adăuga și puțină zeamă de lămâie.

LAPTE DE MIGDALE.

Se socotesc cam 50 gr. de migdale, la 2 pahare cu apă. Se opăresc migdalele și se curăță de pielițe (pag. 332), adăugând la un pumn de migdale dulci și câteva migdale amare. Se pisează în piuliță de piatră, adăugând puțină apă. Aceasta se strecoară și se toarnă peste migdale altă apă și se pisează din nou migdalele. Se repetă operația aceasta de câteva ori până ce toate migdalele au fost bine sfărmate și apa le-a luat tot sucul. Se lasă să stea cu totul vreo oră, se strecoară, se adaugă zahăr și apă de flori după plăcere, și se servește rece dela ghiață.



CAPITOLUL XX.

CÂTEVA REȚETE CASNICE

PREPARAREA PÂINEI.

Se socotește la 1 kg. de făină 15—20 gr. de drojdie presată, iar cantitatea de apă atârnă de calitatea făinei. In general se cere cam ½ l. de apă la 1 kg. de făină și vara se pune ceva mai multă, făina fiind mai uscată. Se cerne făina în covată și se lasă să stea așa câteva ore acoperită, ca să capete temperatura bucătăriei. Deoparte se moaie drojdia cu puțină apă caldă (nu fierbinte, căci plămădeala n'ar mai crește). Intr'o strachină potrivită se pun câțiva pumni din făina cernută. Se face loc la mijloc, se toarnă drojdia muiată, se amestecă, adăugând încă puțină apă până se face plămădeala potrivit de moale. Se bate până începe să facă bășici. Se presară puțină făină deasupra, se acopere cu un șervet și se lasă să crească la căldură. Când a crescut se pune în covata cu făină cernută mai înainte, se adaugă câte o linguriță de sare la kilogramul de făină și se toarnă câte puțină apă caldă, frământând bine cu amândouă mâinile, până nu se mai lipește de mâini. Aluatul trebue să fie potrivit de tare, nu prea moale. Se presară făină, se acopere și se lasă cu covata la loc cald să crească. Când aluatul a crescut, se iau bucăți din el, se dă formă rotundă sau lungă, după cum dorim, pe masa de aluat presărată cu făină. Se așează la rând pe o scândură sau o tavă mare și se pun iarăși pe cuptor, sau în alt loc cald și fără curent, ca să crească frumos. In timpul acesta ne îngrijim de cuptor. Acesta trebue să fie ars bine. Se curăță cenușa și cărbunii, iar gura

cuptorului se șterge cu o cârpă udă prinsă de un băț. Cuptorul e potrivit de fierbinte atunci când, aruncând înăuntru puțină făină de porumb, aceasta se rumenește îndată, fără să ardă.

Cu ajutorul unei lopeți speciale, presărată cu făină, se așează pâinile în cuptor. Dacă cuptorul e prea încins, se lasă capacul foarte puțin deschis. Se ține până crește pâinea și se rumenește frumos. Timpul de coacere atârnă de mărimea pâinilor și de fierbințeala cuptorului.

Ca și cozonacii, pâinea se poate coace și în cuptorul mașinei de gătit, dar crește mai puțin frumos.

PÂINE DE SECARĂ.

Se cerne făina în covată ca și pentru pâinea de grâu. Se face loc la mijloc. Se moaie drojdia cu puțină apă caldă și se toarnă în gaura făcută în făină, adăugând și o linguriță rasă de sare, la kilogramul de făină. Se frământă bine, adăugând apă caldă câte puțină odată, până se face aluatul potrivit de moale. Se acopere și se lasă să crească, la un loc cald. Se ia din nou la frământat, se adaugă, dacă dorim, puțin chimion și iar se lasă să crească. Se fac pâinile cum am arătat mai sus, se ung deasupra cu puțină apă. Se lasă la crescut pe scândură, la loc cald și se coc întocmai ca pâinea obișnuită.

PÂINE CU LAPTE.

La 1 kg. de făină albă, bine cernută, se socotește 30 gr. drojdie, 50 gr. unt, 6—7 decilitri de lapte cald și o linguriță de sare. Se face plămădeala și apoi aluatul, întocmai ca la pâinea obișnuită (pag. 473), doar că se înlocuește apa cu laptele iar la frământat se adaugă și untul. Când aluatul e crescut se pot face pâini împletite, colaci, sau pâinișoare mici și cornuri. Se ung cu ou amestecat cu apă sau lapte, se presară cu sare, mac, chimion ori susan, după plăcere. Se coc la cuptor, cum am arătat mai sus.

CORNURI CU UNT (croissants).

Se cerne 300 gr. de făină pe masa de aluat. Se ia ¼ din această cantitate și se face o plămădeală cu 20 gr. de drojdie de bere, și foarte puțină apă caldă. Se face minge și se pune

într'un castron la cald, la crescut. In acest timp se frământă făina de pe masa cu 80 gr. de unt proaspăt, un vârf de linguriță de sare și puțin lapte amestecat cu apă. Se adaugă plămădeala, și se frământă aluatul, așa ca să fie potrivit de moale. Se pune într'un castron, se presară făină, se acopere cu un șervet și se ține câteva ore la cald ca să crească. Se întinde cu palmă o foaie mai groasă, se așează 60 gr. de unt proaspăt, se învelește cu aluatul. Se întinde apoi ca aluatul franțuzesc, (pag. 301) se împăturește în total de 5 ori lăsând să se odihnească $1/4$ de oră la rece, după a treia oară. In sfârșit se întinde o foaie subțire, se taie triunghiuri cu latura de vre-o 8 cm. care se fac sul începând dela bază spre vârf. Se așează cornurile pe tavă, dându-le forma de semilună. Se țin să crească la cald, se ung cu ou și se dau la cuptor la foc foarte iute vre-o 10 minute.

PREPARAREA ŞUNCEI

Se scoate frumos pulpa, fără să ciopârțim carnea și se taie câte puțin din margini, ca să-i dăm o formă rotundă. Pentru o șuncă de 10 kg., se socotește 500 gr. sare și 20—30 gr. de silitră. Se amestecă împreună sarea cu silitra. Cu un cuțit îngust și bine ascuțit se fac în șuncă mai multe înțepături, care să ajungă până la os, în care se introduce cu degetul amestecul de sare și silitră. Deasemenea se presară sare și silitră și pe deasupra frecând cu mâna, ca să pătrundă bine în carne, și mai cu seamă pe lângă os. Șuncile astfel pregătite sunt așezate într'un hârdău sau covată de lemn, împreună cu slăninile și costițele deasemenea sărate. Se pune hârdăul la loc răcoros, la o temperatură medie de 3—6°, și se țin slăninile și costițele 5—6 zile, iar șuncile până la 10 zile. In fiecare zi se întorc, astfel ca bucățile de deasupra să vină pe rând dedesubt, și să stea în zeama ce-au lăsat. După acest timp se scot, se leagă cu sfoară, la pulpă făcând o tăetură între tendon și capătul osului, iar la slănini o mică înțepătură la un capăt, prin care se introduce sfoara. Se atârnă într'un loc aerisit și răcoros, ținându-se 24 ore să se svânte. Se dau apoi la fum, lăsându-se șunca 4—5 zile, iar slăninile și costițele 2—3 zile. Durata afumatului atârnă de tăria fumului și de mărimea cărnurilor. O șuncă bine afumată are o culoare aurie, și miroase frumos. Dacă se ține prea mult se amărăște, iar dacă nu se ține destul, e fără gust, și nu se păstrează bine.

Această metodă experimentată de a pregăti în casă carnea pentru afumat, este cea mai ușoară, și dă rezultate excelente, cu următoarele condiții: 1) Cărnurile ce se pun la saramură să fie proaspete; 2) Să se dea sare destulă, mai bine ceva mai multă decât prea puțină; 3) Hârdăul cu saramură să se țină la loc răcoros ca să nu prindă carnea miros.

PREPARAREA SLĂNINELOR.

După ce s'au scos mușchii și pulpele, se taie slănina dela burtă în fâșii de un lat de palmă, și de lungime potrivită. Se îndreaptă la capete. Se dau prin sare și silitră, și se urmează apoi cu saramura și afumatul după cum am arătat mai sus, la prepararea șuncei. La fel se prepară mușchiul afumat, costițele și picioarele de purcel.

FIERBEREA ȘUNCEI.

Intr'un vas destul de încăpător se pune să se înfierbinte apă. Inainte de a începe a fierbe, se introduce șunca, și se lasă să fiarbă în clocote mici 2—3 ore, după mărimea șuncei.

Dacă șunca nu e prea sărată, se mai poate adăuga puțină sare la fiert, ca să nu tragă apa toată sarea din șuncă. Aceasta e gata când e ușor străpunsă de furculiță. Se lasă să se răcorească în apa în care a fiert. Se păstrează la rece.

PREPARAREA CĂRNAȚILOR.

Se trece carne macră de porc prin mașina de tocat și se amestecă cu bucățele mici de slănină crudă. Se adaugă, după gust, sare, piper, enibahar și zeamă de mujdeiu de usturoiu. Se freacă totul bine la un loc, adăugând și puțină zeamă de carne. Tocătura trebue să fie moale. Se așează la mașina de carne tubul de tablă pentru umplut mațele. Dinainte avem pregătite mațele subțiri, bine spălate, întoarse pe dos, și ținute în apă rece, cât timp pregătim tocătura. Se trage mațul peste tubul de tablă, adunându-l tot la un loc, apoi se introduce tocătura cu ajutorul mașinei, cu încetul ca să nu se spargă mațul. Se lasă să se svânteze câteva ore într'un loc răcoros, și se dau la fum, pentru păstrat, sau se consumă proaspeți, neafumați. Cârnații care se dau la fum, se fac mai îndesați și ceva mai sărați și piperați ca cei care se mănâncă proaspeți.

DOBĂ (tobă).

Se pune la fiert. într'un vas cu apă rece, fălcile, și bucăți grase dela cap, urechile bine curățate, bucăți de șorice, limba, inima, rinichiu, împreună cu 2—3 foi de dafin și puțină sare. Se țin să fiarbă dar nu de tot. După ce s'au răcorit se taie toate în feliuți lungi și subțiri, iar limba și rinichii în bucăți ceva mai mari. Se amestecă toate într'o strachină, turnând și câteva cești din zeama în care au fiert. Se adaugă sare, piper pisat, inibahar, coriandru, potrivind de toate după gust.

Dinainte avem pregătit stomacul porcului, bine curățat și spălat înăuntru; se umple, așezând bucățile mai mari în lungul tobei, spre a avea felii frumoase, când sunt tăiate. Se coase la capete și se fierbe în clocote mici cam ½—¾ de oră în zeama ce-a rămas dela început. Când toba e fiartă se pune pe un fund, cu un teasc ușor deasupra și se ține până se răcorește de tot. Se poate da apoi câteva ore la fum.

DOBĂ CU SÂNGE.

Se fierbe carnea și măruntaele întocmai ca mai sus. După ce le-am tăiat bucăți, se adaugă, în loc de zeamă, sânge păstrat dela tăierea porcului, în care am amestecat o linguriță de sare, ca să nu se închege. Se pregătește apoi întocmai ca doba fără sânge..

CARTABOȘI.

Se fierbe inima, plămânul, splina și carne mai sângioasă dela gât, și după ce s'au răcorit se trec prin mașina de carne, sau se toacă cu satârul. Se adaugă ½ kgr. de orez potrivit de fiert (să nu fie trecut din fiert) scurs și spălat în apă rece, sare, piper, inibahar, maghiran și ceapă prăjită, după gust. Se amestecă totul bine și se umple cartaboșul. Se pune să fiarbă 10—15 minute în clocote mici în zeama în care am fiert măruntaele. Se servesc așa calzi, sau se scot din apă, și după ce s'au răcorit se prăjesc în untură.

La fel se pot face și cu sânge, ca la tobă. Deasemenea se pot pregăti și cu măruntaele nefierte la inceput.

CÂRNAȚI DE FICAT (Leberwurst).

Se fierbe ficatul nu prea tare, în clocote mici, împreună cu tot atâta carne grasă dela gât. Dupăce s'a răcorit se trece

de 2—3 ori prin mașina de carne, și se freacă bine într'o strachină de piatră până devine ca o pastă. Deoparte se taie slănină mai tare, foarte puțin fiartă, în pătrățele mici, se amestecă cu ficatul, adăugând puțină zeamă în care am fiert la început ficatul. Se mai adaugă sare, piper și nucușoară pisată. Se umplu mațele groase, care au fost bine curățate și spălate. Ca să nu plesnească la fiert, se înțeapă mai înainte cu un ac în câteva locuri. Se pune în apă fierbinte să dea câteva clocote, dar la *foc mic*; altfel plesnesc. Se lasă să se răcorească în apă. Se păstrează la rece.

ASPICUL.

Aspicul trebue totdeauna pregătit cu o zi înainte de a fi întrebuințat. Elementele care servesc la pregătirea lui sunt: Picioare de vițel și de porc, șorice crude, oase gelatinoase de vacă sau de vițel.

Pentru a obține 1½ kg. de aspic se pune la foc cu 4 kg. de apă: un os gelatinos sfărmat în bucăți (cam 250 gr.), 1 kg. de carne de vacă, 2 picioare de vițel și 2 picioare de porc. Acestea din urmă pot fi înlocuite cu o bucată de șoric. Se mai adaugă ¼ kg. de oțet de vin sau, în lipsă, ¼ de kg. de vin alb. Se lasă să fiarbă la foc potrivit și se ia spuma din când în când. După două ore de fiert se adaugă o ceapă în care s'au înfipt 2 cuișoare, un morcov, un pătrunjel, 2—3 foi de dafin și o linguriță rasă de sare. Se lasă să mai fiarbă încă 2 ore la foc potrivit. Se dă la o parte, se strecoară și se curăță de toată grăsimea depusă la suprafață.

Deoparte, într'o oală mare, se bate spumă albușul dela 2 ouă, când e tare se adaugă cojile de ou sfărmate, ¼ kg. vin alb bun, câteva boabe de piper. Peste acestea se toarnă încetul cu încetul zeama puțin răcorită mai înainte, ferindu-ne s'o vărsăm până în fund, ca să nu cadă și părticelele depuse în timpul răcirei. După ce s'a amestecat bine albușul cu zeama, se pune oala cu totul iar la foc potrivit, și se bate mereu cu un tel, până totul începe să fiarbă în clocote mici. Zeama nu trebue lăsată să fiarbă prea repede, căci albușul s'ar închega prea curând, și n'ar mai servi la limpezirea aspicului. După ce a dat un clocot, se trage la marginea mașinei și se mai lasă să fiarbă încet vreo 15 minute. Dacă se dă spuma

la o parte cu o lingură, lichidul trebue să apară complect limpezit. Se gustă și se adaugă sare, dacă mai trebue. Strecurarea se face cât e zeama fierbinte, printr'o cârpă deasă, udată bine cu apă și stoarsă.

Aspicul poate fi păstrat mai multă vreme, dacă se toarnă încă fierbinte în borcane ce se leagă deasupra cu hârtie pergament și sunt lăsate să fiarbă vreo 10 minute la „bain-marie" (pag. 20).



Pentru o cantitate mai mică de aspic, se face mai ușor în modul următor: Intr'o oală de 2 litri de apă, se pun 2 picioare de vițel, ½ kg. de oase sfărmate de vacă, un pătrunjel, o ceapă în care s'au înfipt 2 cuișoare, o frunză de dafin, puțină frunză de pătrunjel, un vârf de linguriță de sare, 2—3 boabe de piper. Se lasă să fiarbă încet, se ia din timp în timp spuma. Când e destul de scăzut, așa încât luând o picătură între degete, să le simțim bine cleioase, se dă deoparte, se strecoară, se ia grăsimea de pe deasupra și se limpezește ca mai sus, cu 2 albușuri de ou bătute cu coajă cu tot și zeama dela o lămâie.

TOPIREA UNTUREI.

Se poate topi pentru păstrat, atât slănina din afară, cât și osânza dinăuntru porcului. Slănina se curăță bine de pe șorici, înlăturând și bucățile de carne care le-ar mai avea. Atât slănina cât și osânza se spală, se taie bucăți și se pun într'un vas încăpător să stea vreo 2 ore cu apă rece. La pivniță sau alt loc răcoros se poate lăsa și până a doua zi. Se scoate apoi din apă, iar untura se taie foarte mărunt sau se dă prin mașina de tocat carne și se pune într'o cratiță sau oală pe foc să se topească. Nu trebue să fie focul prea mare, ca să nu se rumenească și trebue neapărat amestecată din timp în timp, ca să nu se prindă pe fund. După câteva clocote, untura deja topită se ia cu lingura mare de supă și se strecoară într'alt vas, care se află pe marginea mașinei. Când toată untura e bine topită și scursă, se mai lasă câteva timp la cald să se linpezească, de rămășițele de jumări care au trecut prin strecurătoare, și după ce e bine limpezită, se toarnă, tot prin sită, în borcanele sau în sticlele în care va fi păstrată. Nu se pune dela început direct în borcane, căci fărămiturile de jumări, care se depun la fund, râncezesc cu timpul

și dau unturii un gust displăcut. Untura răcită trebue să fie albă ca zăpada. Jumările rămase dela topit se sărează puțin, se pun deasemenea în borcan și la loc rece și uscat, se pot păstra astfel câtva timp. Se pot adăuga cu folos la carnea de tocătură pentru sarmale, chiftele, etc.

Borcanele cu untură se leagă cu hârtie pergament și se păstrează la un loc răcoros și uscat.

TOPIREA UNTULUI.

Pentru topit se alege unt presat. Să nu fie zeros. Se pune într'o cratiță sau oală pe mașină, la foc potrivit. Se păzește de aproape, căci untul dă foarte ușor în foc. După ce s'a topit, fără să fiarbă, se trage la marginea mașinei, se curăță bine spuma, se lasă să se depue zerul la fund, iar untul se decantează, strecurat printr'o sită deasă în alt vas, pe marginea mașinei. Se mai ține câtva timp aci, apoi se strecoară în borcane cu multă grije, să nu treacă și zerul, care s'a depus pe fund, și care ar face cu timpul să râncezească untul. Untul topit și pus în borcane sau sticle, trebue să fie limpede ca untdelemnul. In tot timpul acestei operații, untul se ține pe marginea mașinei, căci dacă s'ar duce la rece s'ar întări, și nu s'ar mai putea strecura.

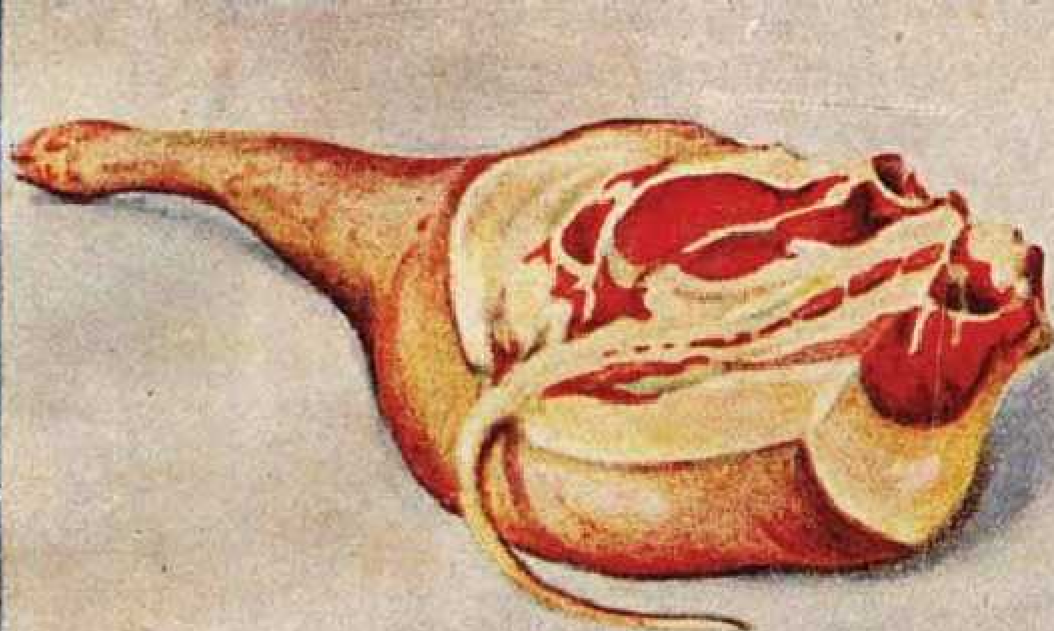
Spuma luată deoparte și zerul rămas, se spun iarăși la foc să tragă câteva clocote, și se mai scurge cât se poate din el. Untul se păstrează în sticle, în borcane de sticlă, sau cutii de tablă, închise binc cu capac. Borcanele se leagă cu hârtie pergament și se păstrează la loc uscat. Zerul rămas poate fi întrebuințat în loc de smântână la pregătirea unor feluri de legume ca : prazi cu smântână, cartofi cu smântână etc.

UMPLEREA BORȘULUI.

Borșul se pregătește de obiceiu în putini de stejar (butoaie mici, mai largi în fund ca la partea de sus) de 8—10 litri. Se spală bine putina, opărind-o, de e nevoe. Se poate însă înlocui cu un borcan mare de lut. Se umple pe un sfert cu tărâțe de grâu, amestecate cu tărâțe de porumb, Acestea se umezesc bine cu apă rece, apoi se toarnă peste ele apă clocotită, atât cât să se umple putina cam pe trei sferturi. Se amestecă bine cu un făcăleț și după ce s'a răcorit se adaugă ca o jumătate

kg. de huşte (tărâţa înăcrită dela borş, care se poate cumpăra, atunci când n'o avem rămasă de mai înainte). Dacă ne lipsesc huştile, atunci la început se umezeşte tărâţa cu borş în loc de apă. Se amestecă totul bine, se acopere cu o cârpă curată şi se pune să stea la loc cald, de obiceiu în bucătărie lângă maşină. După 24 de ore borşul e gata. Inainte de întrebuinţare se strecoară.

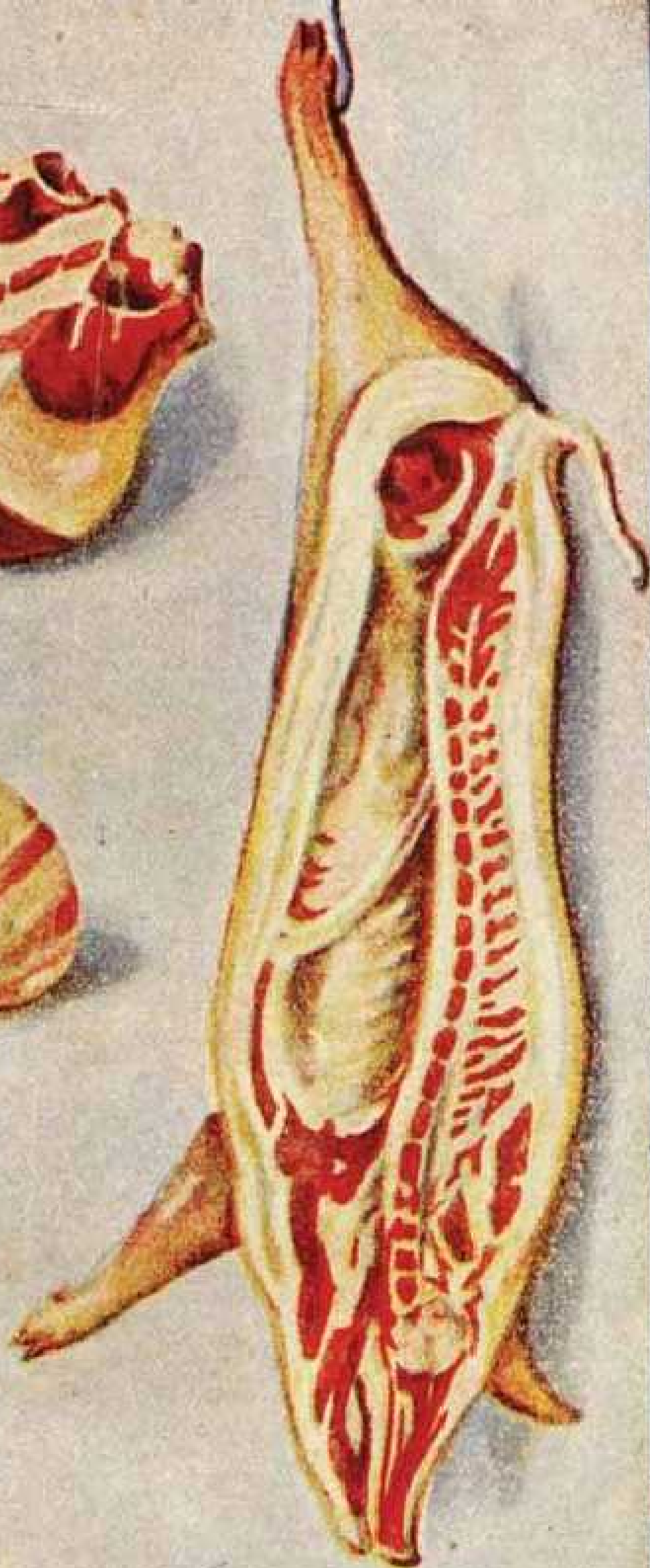




Şuncă (pulpă)



Antricota



Jumătate de porc



Spata cu piept

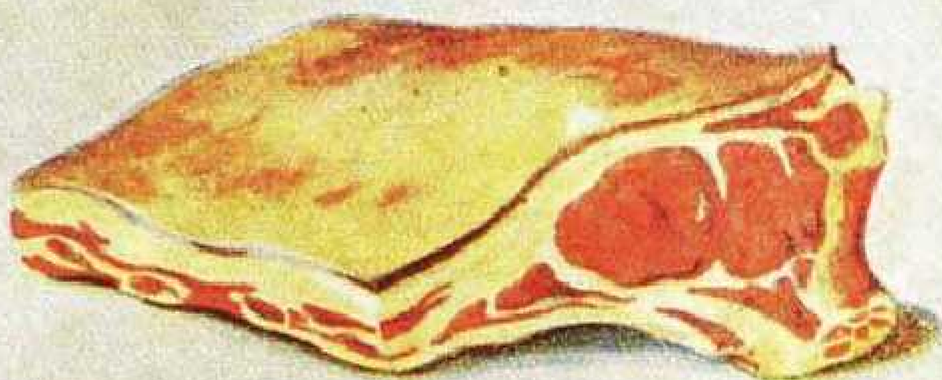


Muşchiu de porc

CARNE DE PORC



Carne dela coadă (pecie)



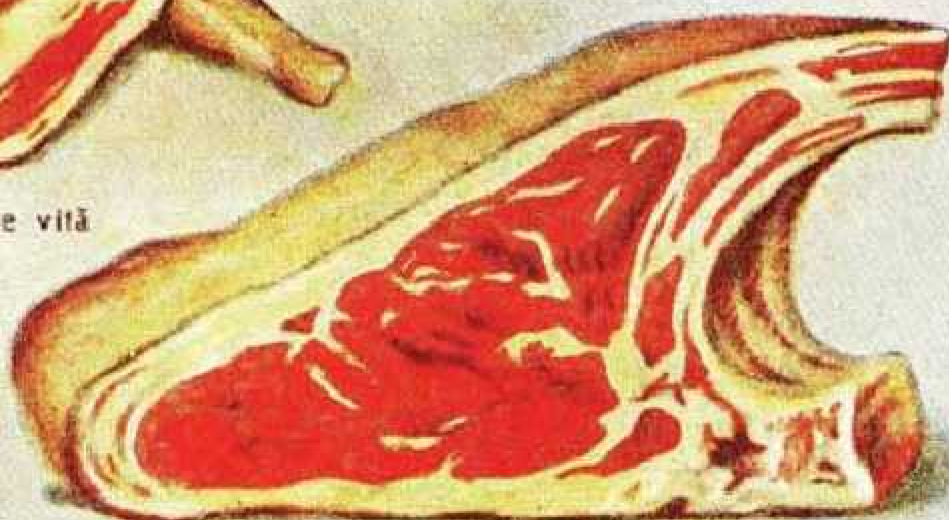
Vrăbioară



Jumătate de vită

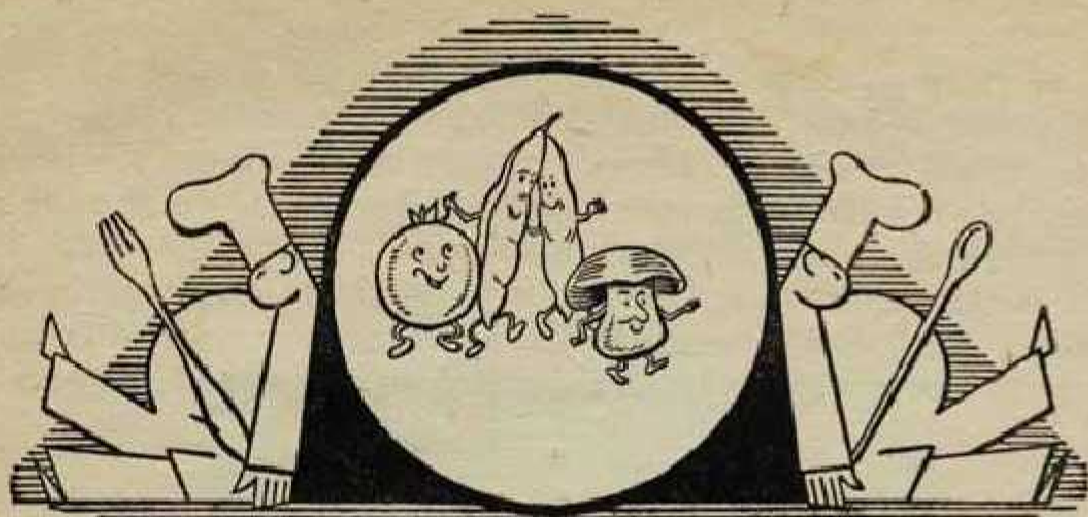


Spata



Antrecote

CARNE DE VACĂ



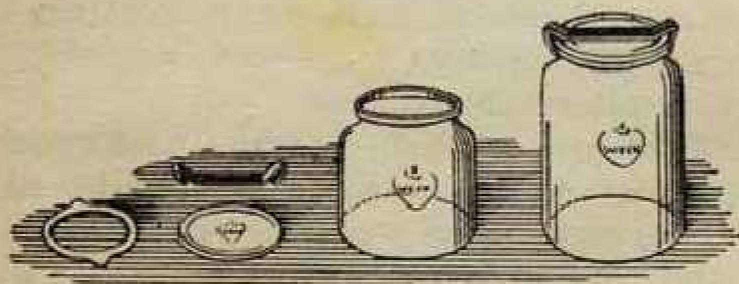
CAPITOLUL XXI.

MURĂTURI ȘI CONSERVE PENTRU IARNĂ

LĂMURIRI

Conservarea legumelor și fructelor în borcane se face astăzi ușor cu ajutorul aparatelor de sterilizare. Toate explicațiile pentru mânuirea acestor aparate, pentru pregătirea și așezarea fructelor și legumelor în borcane, precum și timpul de sterilizare, etc., se găsesc lămurit expuse în broșura explicativă ce însoțește fiecare aparat.

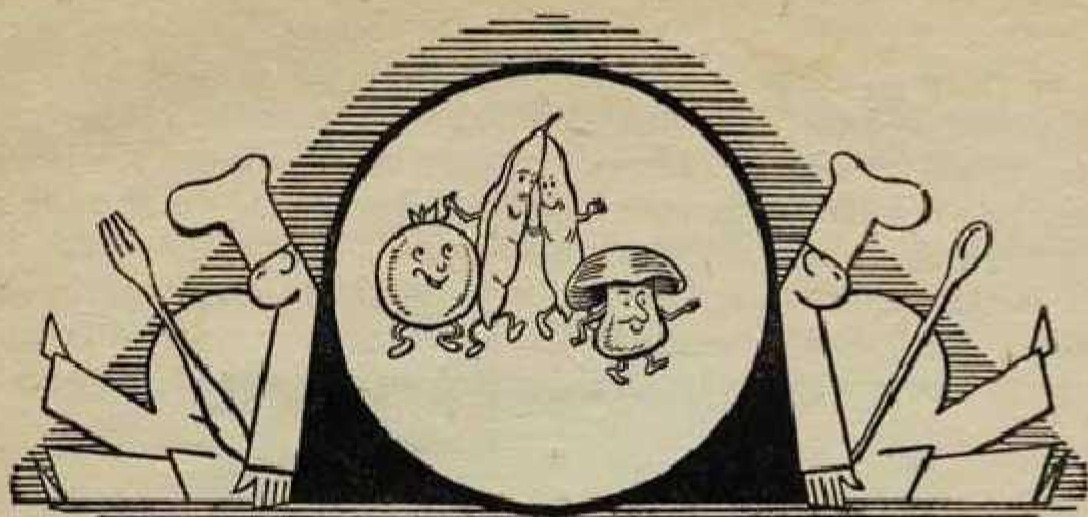
Ţinem totuși, să insistăm asupra câtorva puncte principale, de care atârnă buna reușită a acestor conserve.



Atât borcanele cât și capacele trebue să aibă marginile perfect șlefuite. Să nu aibă spărturi, sau să fie câtuși de puțin știrbite, căci nu s'ar mai închide ermetic.

Cauciucul ce se așează între capac și borcan să fie elastic, și să nu aibă nici cel mai mic defect.

Atât borcanele cât și inelele de cauciuc se spală bine cu o soluție caldă de apă cu sodă, se limpezesc în apă curată, și



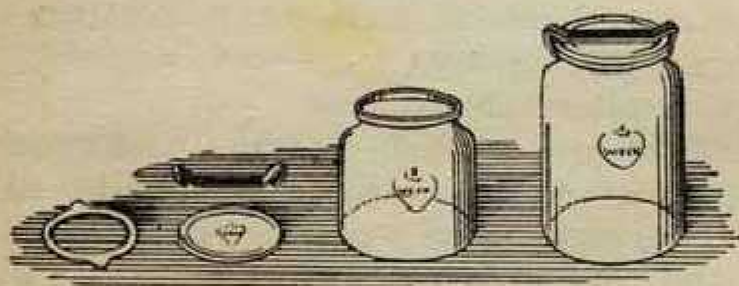
CAPITOLUL XXI.

MURĂTURI ȘI CONSERVE PENTRU IARNĂ

LĂMURIRI

Conservarea legumelor și fructelor în borcane se face astăzi ușor cu ajutorul aparatelor de sterilizare. Toate explicațiile pentru mânuirea acestor aparate, pentru pregătirea și așezarea fructelor și legumelor în borcane, precum și timpul de sterilizare, etc., se găsesc lămurit expuse în broșura explicativă ce însoțește fiecare aparat.

Ținem totuși, să insistăm asupra câtorva puncte principale, de care atârnă buna reușită a acestor conserve.



Atât borcanele cât și capacele trebue să aibă marginile perfect șlefuite. Să nu aibă spărturi, sau să fie câtuși de puțin știrbite, căci nu s'ar mai închide ermetic.

Cauciucul ce se așează între capac și borcan să fie elastic, și să nu aibă nici cel mai mic defect.

Atât borcanele cât și inelele de cauciuc se spală bine cu o soluție caldă de apă cu sodă, se limpezesc în apă curată, și

nu se șterg cu cârpă. Orice scamă dela cârpă rămasă pe unul din aceste obiecte, împiedică închiderea borcanelor. Mai sigur e să se ție inelele de cauciuc, înainte de imediata întrebuințare, într'o farfurie cu apă fierbinte. Pe măsură ce se umplu borcanele se șterge marginea cu degetul (fără cârpă) udat în apă fierbinte, să nu rămâe nici o picătură fie de sirop, fie de apă sărată. Inelul se scoate din apa fierbinte, se scutură puțin, se așează pe marginea borcanului și deasupra se pune capacul.

*

Vasul în care se așează borcanele la sterilizat să nu se ție direct pe flacără, ci pe placa mașinei închisă cu rondele. Apa din vas, trebue să vie până sub marginea borcanelor și să nu scadă în timpul sterilizării. Pentru aceasta să se ție vasul acoperit cu capacul său. Apa trebue să se încălzească treptat, și sa nu se introducă suportul cu borcanele direct în apă clocotită, căci pot să plesnească. Căldura necesară precum și timpul de sterilizare e indicat în broșura aparatului, pentru fiecare fel în parte. Diferențe mici de temperatură nu strică nimic. Totuși dacă termometrul se ridică prea mult, vasul cu borcanele trebue tras pe un colț al mașinei, unde focul e mai potolit. Borcanele sterilizate se scot cu suport cu tot din apa fierbinte și se așează pe o masă sau raft acoperit cu o cârpă, la un loc ferit de curent. Se lasă să se răcească cu încetul și arcurile nu se scot decât *după 24 de ore.* Artunci se încearcă și capacul, dacă se ține bine de borcan. In cazul când se desprinde trebue controlat dacă borcanul, inelul de cauciuc sau capacul n'au vre'un defect și se procedează încă odată la sterilizarea conținutului.

Borcanele cu conserve trebuesc păstrate într'un loc uscat și răcoros, și la întuneric. Căldura prea mare face conținutul să fermenteze, iar lumina altereazå culoarea.

Când dorim să deschidem borcanul, se trage cu încetul de limba inelului de cauciuc. Dacă totuși nu se deschide să se învelească câteva minute capacul cu o cârpă muiată în apă cât mai fierbinte. Nici într'un caz să nu se forțeze cu vârful cuțitului, sau alt obiect de metal.

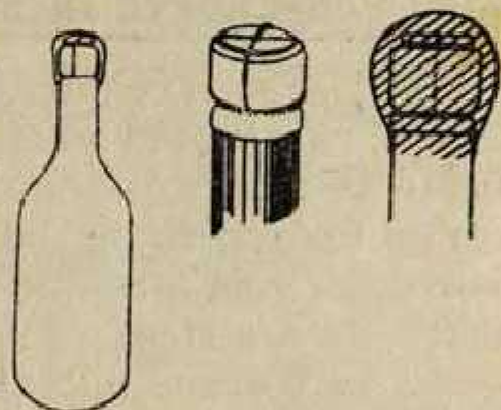
Atât fructele cât și legumele ce dorim să conservăm trebue să fie foarte proaspete, și sănătoase. Să nu fie culese pe o vreme prea umedă, sau în timpul căldurei de amiază și odată culese să nu mai fie ținute la soare.

Fructele și legumele crescute în pământuri prea îngrășate se conservă mai greu. De aceia trebue să se facă cu multă grijă sterilizarea căpșunilor, a sparanghelului, ardei copți, conopidă, etc. Ca precauție e bine să se facă, după 24 de ore, o a doua sterilizare. Iar în timpul conservărei borcanele trebuesc mereu controlate.

Se păstrează ușor salată de vinete, dovlecei, roșii, fasole, precum și mai toate fructele.

BULION DE ROȘII IN STICLE.

Se aleg roșii coapte. Se spală, se rup în două, și se strâng jumătățile între degete, astfel ca să se scurgă tot miezul apos din ele. (Având mai puțină zeamă, se vor lega mult mai ușor la fiert). Se pun într'o oală mare, smălțuită, cu puțină sare (un vârf de linguriță la 1 kg. de roșii). Se pun pe foc, ținându-se până încep să dea în clocot. Se dau deoparte, și se lasă să stea la rece 8—10 ore (cel mai nimerit e de cu seară până dimineața). In acest timp tot miezul gros se depune la fund, și deasupra rămâne zeama limpede, care se scoate cu ajutorul lingurei de servit supa. Se trec prin ciur, frecând cu o lingură de lemn, până rămân numai semințele și pielițele. Se pune iarăși pe mașină, în oala spălată curat. Se amestecă tot timpul, cât fierbe, până se îngroașă atât cât să se poată turna ușor în sticle. Nu se lasă o clipă nemestecat, căci bulionul se prinde imediat de fund și se arde. Bulionul se toarnă prin pâlnie, de cald, în sticle. Pentru ca să nu plesnească, se înfășură sticla într'o cârpă umedă. Se umplu sticlele până la gât, și se astupă cu dopuri noi, care au fost fierte. Deasupra se pune smoală sau ceară roșie, dar cel mai bine și curat, capsule speciale, colorate. (Se cumpără la prăvăliile cu instrumente de viticultură). Acestea se țin 20 de minute în apă rece, ca să devie elastice, apoi se astupă sticla cu grijă, să nu se rupă capsula. După câteva ore capsulele se întăresc iarăși, închizând sticla ermetic. Se păstrează la loc răcoros și uscat.



Dopul introdus cu mașina e legat cu sfoară și apoi smolit

Când nu avem un loc bun de păstrare, ca să nu fermenteze bulionul, e prudent să fierbem sticlele, după ce au fost astu-

pate numai cu dopul de plută, într'un vas, la bain-marie. (pag. 20). Ca să nu sară dopul la fiert, se leagă cu sfoară după ce s'a răcit se pune deasupra smoală sau capsule.

BULION DE ROŞII, USCAT.

Se pregăteşte bulionul ca mai sus. Se ţine însă la fiert mai mult, până se îngroaşă ca o marmeladă. Se întinde, de grosimea degetului, pe scânduri sau farfurii şi se pune la soare să se usuce. Se acopere în acest timp cu o pânză subţire, ca să nu se prăfuiască şi să nu bată musca. Când s'a uscat cât trebue, se taie patrate, care se scot de pe scândură, se întorc şi pe partea cealaltă să se svânteze, şi se păstrează pe iarnă, în saci mici de pânză, la loc răcoros şi uscat.

ROŞII ŞI ARDEI PENTRU CIORBĂ.

Se aleg roşii coapte şi sănătoase, se taie în două, apoi în felii subţiri. Deasemenea se taie ca fideaua câţiva ardei graşi, precum şi frunză verde de mărar şi de pătrunjel. Din toate se pun în proporţiile dorite. Se pune totul într'o strachină, adăugând sare după gust (ca pentru orice mâncare). La fiecare kilogram de roşii şi ardei se mai adaugă câte 2 gr. de salicil. Se amestecă bine împreună, lăsând să stea aşa vre-o jumătate de oră, până începe să lase apă. Se pune în sticle, se astupă bine cu dopuri fierte (cu ajutorul maşinei de dopuri), se acopere cu smoală sau ceară, şi se păstrează sticlele la rece.

ROŞII CONSERVATE IN BORCAN.

Se aleg roşii coapte, dar nu stricate. Se spală, se introduc o clipă cu ajutorul unei site în apă clocotită, se cojesc de pieliţe, se taie în patru şi se îndepărtează seminţele. Se pun într'un castron adăugând la 1 kg. de roşii 2 gr. de salicil, şi sare după gust. (Se fac sărate ca pentru mâncare, nu mai mult). Se amestecă uşor cu mâna, sau cu o lingură, şi se aşează în borcane mici, fără zeama ce-au lăsat. Se leagă cu hârtie pergament sau cu celofan, şi se păstrează la rece.

BULION DE ARDEI ROŞII.

Se spală curat ardei roşii mari, se curăţă de cozi şi de seminţe şi se taie în 2—3 bucăţi. Se pun în oala în care vor

fierbe împreună cu câteva roșii spălate, și tăiate în două și se presară cu puțină sare. Se lasă să stea așa câteva ore, ca să lase apă. Se pun apoi cu totul la fiert, amestecându-i cu o lingură de lemn, să nu se prindă pe fund. Se trec prin ciur și apoi se mai pun la fiert, până se leagă bine. Se păstrează în borcane, punând deasupra o cârpă cu sare, sau se usucă, după cum am arătat la bulionul de roșii.

PRAF DE ARDEI IUȚI.

Ardeii iuți, roșii, bine uscați, se spală într'o apă și li se scot cotoarele cu semințele. Se pun într'o tavă în gura cuptorului, după ce s'a stins focul, ținându-se până devin uscați de tot, și ușor sfărâmicioși, fără să fie arși. Se pisează în piuliță, se trec prin sită fină și se păstrează în cutii de tablă. Praful de ardei poate înlocui la masă piperul.

SOS PICANT DE ROȘII.

Se aleg 6 kg. de roșii frumoase, bine coapte. Se rup în două și se pun într'o oală pe mașină. După primele clocote se dau deoparte, se trec prin sită, și se pun în oala curat spălată, iarăși la fiert. Se lasă să mai scadă, fără să se îngroașe prea mult. Se adaugă : ¼ kg. zahăr, o jumătate lingură de piper alb englezesc, o jumătate lingură de piper negru, o jumătate lingură de boia de ardei, 2 linguri de muștar bun, o lingură de sare, și ½ l. de oțet de vin. Muștarul trebue muiat mai întâi cu puțin oțet. Când sosul e potrivit de fiert (să fie ca un bulion de roșii subțire), se toarnă de fierbinte în sticle mici, se astupă cu dopuri fierte și capsule colorate (vezi *bulion*, în sticle). Se țin la loc răcoros și uscat. Acest sos e foarte picant, asemănător sosurilor englezești și se servește la fripturi.

CASTRAVEȚI IN SARAMURĂ (de consumat vara).

Se aleg castraveți tineri și mai cu seamă proaspeți. Se spală în apă rece și se taie puțin din capete. Dacă sunt castraveți mai groși, și vrem să se mureze iute, se despică puțin la mijloc în lungime, cu un cuțit. Intre timp se pune apa la fiert cu sare, și anume 50 gr. de sare la un litru de apă. După ce a dat vreo două clocote, se dă deoparte să se limpezească.

Se așează castraveții în borcan, se pun printre ei cățel

de usturoi, iar deasupra se acopere cu crengi de mărar. Se toarnă apă fierbinte și se leagă cu hârtie pergament. Dacă e borcanul de sticlă, ca să nu plesnească, se înfășoară într'o cârpă udă. Se pune la soare, lăsându-i 2—3 zile. Intre timp se vântură zeama de două—trei ori. După ce sunt bine murați, se țin la rece și se consumă după trebuință.

MURĂTURI IN SARE PENTRU IARNĂ.

Murăturile pe iarnă se fac în butoiașe de stejar a căror mărime atârnă de trebuințele casei. Butoiul se spală și se opărește bine. (Butoiul întrebuințat numai pentru murături e cu atât mai bun cu cât se învechește), dacă are miros de mucegaiu, trebue stins înăuntru o mână de var. După ce a ars varul se spală butoiul cu mai multe ape, frecându-l cu o perie și se lasă să se svânte. Se freacă apoi înăuntru cu usturoi pisat. Deoparte se spală în două—trei ape: castraveți, pepeni verzi mici, ardei lungi, gogonele (pătlăgele roșii crude), mere tari, țelină, pătrunjel, morcov. Tot zarzavatul întrebuințat trebue să fie proaspăt și nevătămat. Altfel se moaie în timpul iernii. Se așează toate în butoi, în proporțiile dorite și se toarnă saramura clocotită, făcută din 500 gr. de sare la 10 litri de apă. Ca să fie murăturile gustoase, și să țină mai bine se adaugă câte 1l . de oțet la fiecare 10 l. de apă. Se astupă bine cu dopul de lemn și în fiecare zi, timp de vre-o 10 zile, se poartă puțin butoiul prin curte, ca să se amestece bine murăturile și să le cuprindă pe toate saramura. Se așează apoi butoiul într'o pivniță uscată, și se desfundă atunci când dorim să începem a consuma murăturile.

VARZĂ ACRĂ IN BORCAN.

Se taie varza ca fideaua, așezând în borcan rânduri, rânduri, pe care le presărăm cu sare. Se umple borcanul bine, se toarnă apă fără să-l umplem de tot, iar deasupra se pune o scândurică cu o piatră peste ea. După câteva ore, când varza din borcan s'a lăsat, se mai adaugă alte câteva rânduri, cu sare printre ea. Se pune iarăși scândura și piatra, se leagă cu hârtie pergament și se lasă la soare să se mureze. După două zile se vântură zeama. Tot atunci se gustă și varza, iar dacă ni se pare nesărată, se mai adaugă puțină sare în zeamă, se lasă să se topească și se toarnă iarăși în borcan. După câteva zile, se poate întrebuința.

VARZĂ ACRĂ IN BUTOIU

Butoiul trebue să fie de stejar. Se spală bine, se opărește și se lasă să se svânteze. Se așează într'o pivniță uscată, pe doi butuci, ca să poată încăpea ușor sub canea (robinet) vasul în care scoatem zeama. Se controlează caneaua dacă funcționează bine. Se aleg verze îndesate și sănătoase, dar nu prea mari. Se îndepărtează frunzele veștede, se crestează în formă de cruce în partea cotorului, scobindu-l puțin cu cuțitul. In fiecare scobitură se pune puțină sare. Se așează varza rânduri în butoi. La 100 de verze se adaugă vreo 2 pumni de grăunțe de porumb, 2—3 fire de hrean și 3—4 gutui frumoase. Deoparte se pregătește saramura, din 500 gr. de sare mare de bucătărie la 10 litri de apă. Se toarnă peste varză, punând deasupra un teasc făcut din scânduri cu o piatră mare bine spălată. După 2—3 zile varza se lasă și se mai adaugă câteva verze până se umple iarăși butoiul. După 2 zile se pritocește, lucru pe care îl repetăm până se murează varza, la fiecare 2—3 zile. Prin canea se lasă să curgă zeamă într'o oală mare. Când aceasta e plină se toarnă peste varză în butoi, repetând de câteva ori până ce toată zeama a fost vânturată. După 4—5 săptămâni varza e murată. Dacă se formează cu timpul floare deasupra, aceasta trebue regulat curățată, iar teascul se spală curat. Astfel se va păstra varza tare.

CASTRAVEȚI MICI IN OȚET.

Se aleg castraveți mici și foarte proaspeți. Se spală, se taie puțin la capete, și se scurg bine de apă. Deasemenea se pregătesc câțiva morcovi tăiați cu cuțitul special, în rondele crestate, câteva frunze de țelină și, cui îi place, câțiva cățel de usturoi. Intre timp se fierbe oțetul cu sare, cât să fie bine sărat la gust (cam 50 gr. la un litru de oțet) și cu câteva boabe de piper. Oțetul de vin e mai bun, dar se poate întrebuința și oțet obișnuit, de 9°. Se lasă deoparte să se răcorească. Se așează castraveții în borcan, iar printre ei felii de morcov, frunze de țelină și cățel de usturoi. Se toarnă oțetul răcorit, împreună cu boabele de piper. Deasupra se pun boabe de muștar sau frunze de vișin, curat spălate. Acestea fac să fie castraveții tari. Se leagă borcanul cu hârtie pergament. Se pun la cămară și, după vreo 10 zile se pot întrebuința.

CASTRAVEŢI MURAŢI CU BOABE DE MUŞTAR (Senfgurken).

Se aleg castraveţi mai mari dar foarte proaspeţi. Se curăţă de coajă, se taie în patru în lungime, se îndepărtează seminţele, dacă sunt, şi se taie în bucăţele de vre-o 5 cm. lungime. Se pun într'un castron, se presară sare atât cât să fie potrivit de săraţi, se acopăr şi se lasă să stea aşa 10—12 ore. Se scurg de zeama ce-au lăsat şi se aşează într'un borcan, de preferinţă de lut. Deoparte se fierbe oţet, punând la 1 l. de oţet de vin ¼ l. de apă şi 10 gr. sare. Se toarnă oţetul răcorit peste castraveţi. Se leagă borcanul. După o săptămână se mai fierbe odată oţetul. Se aşează în borcan, pe lângă castraveţi, alternând în rânduri, câteva felii de hrean, câteva felii de ceapă, frunze de dafin, tarhon, usturoi şi boabe de muştar (50 gr. la 1 l. de oţet). Se toarnă oţetul răcorit deasupra. Se pune o farfurioară care intră în borcan, apăsând castraveţii, ca să fie toţi cuprinşi de oţet. Se leagă borcanul, şi se păstrează la întuneric, şi la răcoare.

MURĂTURI IN OŢET (Mixed pickels).

Se aleg castraveţi mici de tot, iar dacă sunt mai groşi, se taie în două şi trei bucăţi, gogonele mici, conopidă, care se rupe în buchetele potrivite, îndepărtând cotorul, ceapă măruntă, rotundă, morcovi tăiaţi în felii rotunde, crestate cu cuţitul special. Se aşează din toate, în rânduri potrivite, în borcane cam de un litru. Cine doreşte, poate să adauge şi unul sau doi ardei galbeni, mici şi iuţi. Pentru rest se procedează cum am arătat la *castraveţi în oţet*, adăugând la fiert, la fiecare litru de oţet şi o lingură de zahăr.

GOGOŞARI IN OŢET.

Se aleg gogoşari frumoşi, nevătămaţi şi proaspeţi. Se spală şi se lasă pe un şervet să se svânteze, sau se şterg cu o cârpă moale. Se înţeapă fiecare cu un ac de 2—3 ori. Se aşează în borcane.

Se fierbe oţetul adăugând la fiecare litru de oţet 60 gr. de sare, o lingură de zahăr, o frunză de dafin. După ce s'a răcorit bine, se toarnă peste gogoşari, punând deasupra câteva boabe de muştar sau frunze de vişin. Se pun apoi două scândurele mici încrucişate, care să ţie gogoşarii în oţet. Se leagă cu hârtie pergament şi se ţin la cămară până se murează.

USTUROIU VERDE IN OȚET.

Se alege usturoi verde, care încă nu a făcut căpățână. Se curăță, se taie jumătate din lungimea cozilor și se opărește, lăsându-se câteva minute în apă. Se scurge bine, se înoadă fiecare fir în formă de opt și se așează în borcan. Se fierbe oțetul cu sare, în proporție de 40 gr. la un litru de oțet, iar după ce s'a răcorit se toarnă peste usturoi, punând deasupra și câteva boabe de muștar. Se leagă cu hârtie pergament și se ține la cămară. Se servește pe lângă friptură, dar se întrebuințează și la stufat, ținându-se câteva ore în apă rece, ca să piardă din acreală.

BOABE DE PORUMB MURAT.

Se curăță de boabe, câțiva știuleți de porumb în lapte. Se pun într'o oală cu apă clocotită și sare, și după ce au fiert puțin, se scurg și se bagă în apă rece.

Deoparte se fierbe oțet potrivit de tare, se pune sare, câteva boabe de piper, 2—3 cuișoare, și câteva frunze de tarhon. Se pun boabele într'un borcan mic, se toarnă deasupra oțetul cu mirodeniile, și se leagă cu hârtie pergament. Se păstrează la rece. După o lună se poate întrebuința, și pot fi folosite în locul caperelor, care sunt atât de scumpe.

VINETE IMPÂNATE IN OȚET.

Se aleg vinete tinere și nu prea mari. Se taie codița și se despică în lung pe ambele părți, dar nu de tot. Se pun în apă fierbinte și se lasă să dea un clocot până încep să se moaie dar nu de tot. Se scot și se pun la teasc și anume se așează pe masă unele lângă altele, iar peste ele se pune un fund cu greutăți deasupra.

Pe de altă parte se pregătește zarzavatul și anume se taie ca fideaua morcovi, pătrunjel, țelină, varză, ardei verzi, în proporțiile dorite, și se freacă toate ușor cu puțină sare. Cui îi place, poate să adauge și câțiva căței de usturoi. Umplutura aceasta se introduce în despicături, se leagă pătlăgeaua cu cozi de țelină opărite și se așează rânduri în borcan. Deasupra se toarnă oțet fiert cu sare, în proporția de 50 gr. sare la un litru de oțet și răcorit. Se leagă borcanele și se păstrează la un loc răcoros.

ARDEI UMPLUȚI.

Se aleg ardei grași, nevătămați. Se taie în jurul codiței un căpácel și se curăță de semințe. Se taie ca fideaua varză albă, puțin morcov, pătrunjel, țelină. Se freacă ușor cu sare, se umplu ardeii. Ca să nu iasă umplutura, se poate pune deasupra câte o bucățică de frunză de varză sau o felie de morcov. Se așează în borcane, iar deasura se toarnă apă fiartă cu sare, la care s'a adăugat și puțin oțet și anume 50 gr. sare și o ceașcă de oțet la un litru de apă. Aceasta se toarnă după ce s'a răcorit.

CIUPERCI MURATE.

Se aleg ciuperci mici, rotunde și închise. Trebue să fie foarte proaspete. După ce se rup codițele, se freacă cu puțină sare (20 gr. sare la 1 kg. ciuperci). Se spală apoi ușor în apă cu puțin oțet. Intre timp se fierbe oțet de vin, punând la 1 l. de oțet 20 gr. sare, și câteva boabe de piper alb. Când oțetul clocotește se pun ciupercile, lăsându-le să fiarbă bine. Se pun de fierbinte, cu oțet cu tot în borcane mici, și după ce s'au răcorit se leagă bine cu hârtie pergament.

CONOPIDĂ ȘI MORCOVI IN SARAMURĂ.

Se curăță conopida și se desface în buchete. Deasemenea se curăță morcovi în lungime cu cuțitul special, crestat și se taie rondele ceva mai groase. Se așează la fundul borcanului : foi de viță, foi de țelină și puțin mărar. Apoi se așează conopida și morcovii, iar deasupra se mai pune puțină foaie de țelină și mărar. Se fierbe cantitatea necesară de apă cu sare (cam 40—50 gr. sare la un litru de apă) se pun câteva boabe de piper la fiert și se lasă să se răcorească, dar nu de tot.

Se toarnă în borcan, care se leagă cu hârtie pergament și se ține la căldura până când se limpezește apa. Se pune spre păstrare la un loc răcoros.

FASOLE CONSERVATĂ IN SARE.

Se curăță fasolea, fie fasole verde fidea, ori albă grasă, dar care să fie tânără și fără ațe. Nu se spală. Deoparte se amestecă pentru 5 kg. fasole, ¼ kg. de zahăr tos cu 1 kg. sare. Se așează în borcane un rând de fasole, unul de sare cu zahăr, rânduri, rânduri. Până a doua zi fasolea se lasă, și se umple

iarăși cu fasole, sare și zahăr. Se apasă cu două scândurele încrucișate sub marginea borcanului, astfel ca apa pe care a lăsat-o fasolea să le cuprindă până sus. Se leagă borcanul cu hârtie pergament și se ține la loc uscat și răcoros. Inainte de întrebuințare se spală cantitatea necesară pentru o mâncare. Pe mașină avem pregătite 2 cratițe cu apă suficientă. Când dă apa în clocot, se pune fasolea într'una din cratițe, dar nu toată odată, ci tot câte o mână, ca apa să nu stea din fiert. Se lasă să fiarbă ¼ de oră. Se scoate cu lingura cu găuri, punând-o pe mașină în cealaltă cratiță, în care apa trebue deasemenea să dea în clocote. Se ține până e gata fiartă. Fasolea astfel pregătită va fi fragedă și potrivit de sărată. Din lipsă de zahăr, se poate micșora cantitatea de zahăr, sau se poate lăsa cu totul la o parte. Fasolea se va păstra tot atât de bine, va fi însă ceva mai puțin gustoasă.

MAZĂRE CONSERVATĂ IN SARE.

Se alege mazăre tânără și foarte proaspătă. Se curăță de păstăi și nu se spală. La 1 kg. mazăre boabe se adaugă 300 gr. sare și 100 gr. zahăr tos. Se amestecă împreună într'o oală, și cu o linguriță — și cu multă răbdare — se umplu sticle obișnuite de 1 kg., curat spălate. Se astupă cu dopuri fierte și se smolesc. Se păstrează la loc răcoros. Inainte de întrebuințare se spală în mai multe ape, și se fierbe în apă multă schimbând apa odată ori de două ori. Pregătită cu îngrijire, mazărea astfel conservată este foarte gustoasă.

ARDEI CONSERVAȚI IN SARE.

Se aleg ardei grași frumoși. Se spală într'o apă, se taie în jurul codiței un căpăcel și se curăță de semințe. Se presară fiecare cu puțină sare înăuntru, și se lasă să stea într'o strachină mare sau o oală, până a doua zi, ca să se moaie. La 100 de ardei grași, intră cam 3—400 gr. sare. După ce s'au muiat se așează în borcan, turnând și apa pe care au lăsat-o și punându-i unul într'altul, ca să încapă cât mai mulți. După câteva ore, dacă s'au lăsat, se mai adaugă câțiva, până se umple borcanul de tot, se apasă cu o scândurică ca să-i cuprindă apa care a ieșit din ei. Dacă aceasta nu ajunge până sus, se poate turna puțină apă cu sare. Se pune un praf de salicil muiat cu puțină apă caldă, ca să nu înflorească, se pune o scândurică, se leagă

cu hârtie pergament și se ține la loc răcoros. Inainte de întrebuințare se desărează, punându-i de cu seară în apă. Intr'un borcan de 6 kg. intră 100—120 ardei frumoși.

FRUNZĂ DE VIȚĂ CONSERVATĂ.

Se aleg frunze tinere de viță și care să nu fie pătate cu sulfat de cupru. Se spală, se fac teancuri și se așează într'o covată sau strachină mare. Se toarnă deasupra o saramură mai tare (40 gr. sare la un litru de apă) și se lasă astfel vreun sfert de oră. Se scot, se așează într'un borcan de sticlă sau de pământ smălțuit, punând printre ele frunze de mentă.Deasupra se toarnă saramura, în care am topit puțin salicil, se apasă cu o scândurică cu o piatră pe ea, se leagă cu hârtie pergament și se ține la rece.

TARHON CONSERVAT IN OȚET.

Se aleg frunzele de tarhon proaspăt. Se pun într'un castron, presurându-le bine cu sare. A doua zi se așează într'un borcan mic, se apasă deasupra cu 2 scândurele, așezate cruciș și se toarnă oțet cât să-l cuprindă. Se leagă cu hârtie pergament, și se păstrează la rece.

MĂRAR PĂSTRAT PE IARNĂ.

1. *In sare* : Se aleg crenguțele verzi de mărar, se spală, se scurg bine de apă ; se așează într'un borcan de vre-o ½ de kilogram, presărând sare între rândurile de mărar. Până a doua zi, mărarul se lasă, și mai trebue adăugat altul tot presurat cu sare, până se umple borcanul. Se pun deasupra două scândurele cruciș, apăsând ușor, astfel ca apa lăsată de mărar să-l acopere complect. Se leagă cu hârtie pergament, și se păstrează la rece. Iarna se scoate câte puțin, pe măsură ce avem nevoe, se ține o oră în apă rece, și se întrebuințează la mâncare, ciorbă, etc.

2. *Uscat*. Se leagă pe o sfoară buchetele de mărar, și se țin câteva zile la un loc uscat (dar nu în soare) până se usucă. Se păstrează la cămară, în săculeț de pânză. Se spală înainte de întrebuințare.

PĂTRUNJEL VERDE, PĂSTRAT PE IARNĂ.

Se păstrează ca și mărarul uscat (vezi mai sus).

FRUNZE DE LEUȘTEAN PĂSTRATE PE IARNĂ.

Se păstrează ca și mărarul uscat.

ARDEI CONSERVAȚI IN RUMEGUȘ.

Se cerne printr'un ciur rumeguș de lemn bine uscat. Se aleg ardei grași, proaspeți, mai cu seamă nevătămați. Se pune într'o ladă potrivit de mare, un strat de rumeguș, se așează un rând de ardei așa fel ca să nu se atingă între ei. Se acopăr cu rumeguș și se continuă până s'a umplut lada, cel din urmă strat fiind de rumeguș. Se păstrează la loc uscat și răcoros. Se scot din ei pe măsură ce avem trebuință.

ROȘII CONSERVATE IN FRUNZE DE VIȚĂ.

Se pregătește frunza de viță necesara, spălând-o și lăsând-o să se svânteze. Se aleg roșii frumoase, tari și perfect de întregi.

Se așează pe fund, într'un borcan mare, un strat de frunze de viță, apoi un rând de roșii, îmbrăcate fiecare în foi de viță, peste ele se presară sare, și se repetă până e borcanul plin. Se acopere cu un strat mai gros de frunze de viță, iar deasupra se pune un fund de lemn, care să intre în borcan și peste care se pune o greutate nu prea mare, ca să nu strivească roșiile, ci atât cât să le ție toate bine strânse. Se acopere totul cu o pânză curată. Se păstrează într'un loc răcoros și uscat. Când scoatem roșii, se acopăr cele rămase bine cu frunze de viță, iar marginea borcanului se șterge cu o cârpă udă

ZARZAVAT USCAT PENTRU CIORBĂ.

In cantități mari, zarzavatul se usucă în cuptoare anume de uscat. Pentru trebuințele casei se poate, cu oarecare grijă, usca și pe grătare în cuptorul mașinei.

Morcovii se aleg din varietățile cu rădăcina mică, care sunt mai fragezi și dulci. Se rad, se spală, și se taie felii subțiri. Se opăresc cu apă clocotită, fără să-i ținem de loc pe mașină, se scurg și se așează pe grătare de sârmă, anume împletită. Se introduce în cuptor când focul e aproape stins

(temperatura cuptorului să nu fie mai mare de 60—70°) și se țin până s'a răcit cuptorul. A doua zi se mai bagă la cuptor la aceiași temperatură, iar între timp se țin într'un loc uscat și bine aerisit.

Morcovii uscați se păstrează în săculețe de pânză.

Țelina, pătrunjelul și păstârnacul se usucă la fel cu morcovul.

*

Fasolea verde se alege foarte tânără. Altfel e ațoasă, și nu se mai frăgezește la fiert. Se aleg păstăile cam de aceiași mărime (ca să se usuce egal). Se rup codițele și se curăță de ațe. Se țin 5 minute în apă clocotită, se scurg, și se usucă ca și morcovii, dar în cuptorul ceva mai răcorit (50—60°). Se păstrează în săculețe de pânză.

*

Ardeii grași sau lungi se spală, li se îndepărtează codița și semințele, și se taie mărunt ca fideaua. Se opăresc, și se usucă ca și fasolea.

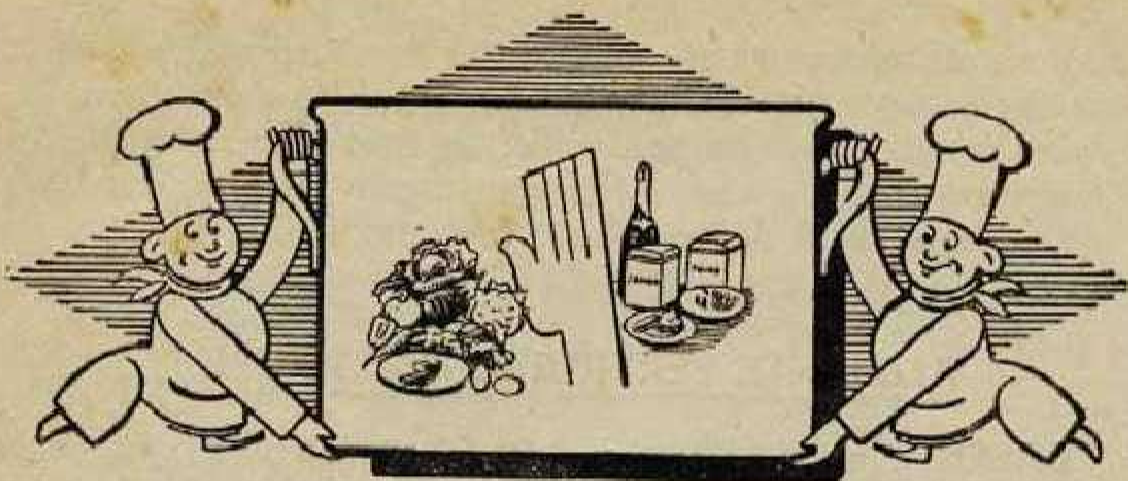
PĂSTRAREA ZARZAVATULUI PE IARNĂ.

Zarzavatul se păstrează bine pe iarnă numai în pivnițe uscate și aerisite. Se pregătesc în pivniță câteva straturi de nisip. Se alege numai zarzavat sănătos. Se curăță și anume se taie frunzele, la morcov, pătrunjel, țelină, păstârnac, sfeclă, așa ca să rămână numai inima. Se așează fiecare fel deoparte în straturile de nisip, punând firele drept, unul lângă altul, așa fel ca să iasă afară numai partea dinspre frunze.

La praz se taie o treime din frunze și o parte din mustățile rădăcinelor, și se așează drept, dealungul zidului din pivniță, îngropând partea albă în nisip de un lat de palmă.

Varza, conopida și varza roșie se păstrează de asemenea cu rădăcina îngropată în nisip, în pivniță, atât cât a fost și în pământ. Cartofii se aleg sănătoși și bine svântați, se pun într'o ladă acoperită cu un sac, ca să nu-i bată deloc lumina. Aceasta desvoltă cu timpul, în coajă, o substanță toxică. Cartofii se cercetează din timp în timp, se aruncă cei stricați, iar la cei care au început să încolțească, se rup mugurii.

Ceapa și usturoiul se păstrează mai bine în pod, acoperite cu rogojini, ca să nu degere.



CAPITOLUL XXII.

REGIM PENTRU DIABETICI

Felurile de bucate din rețetele ce urmează conțin o minimă cantitate de hidrat de carbon. Unele feluri pot fi consumate mai des și în cantitate mai mare, altele cu măsură. Aci intervine sfatul medicului, care hotărăște după starea generală a fiecărui bolnav de diabet.

Diabeticul trebue să-și urmeze regimul cu multă perseverență. Orice abatere dela regimul indicat, poate aduce o creștere bruscă a cantității de zahăr în sânge și urină.

Rețetele ce urmează vor înlesni combinarea menu-urilor zilnice, în conformitate cu prescripțiile medicului.

Insistăm asupra locului important ce-l au zarzavaturile în regimul diabeticului. Elementele pe care le conțin sunt mai ușor asimilate decât glucoza și amidonul.

Să se mănânce legume verzi cât de multe, fierte, de preferință în aburi, și chiar crude. Apa în care se fierb legumele e bine să se întrebuințeze la supe. Ea conține substanțe minerale foarte folositoare organismului.

Orice menu trebue să cuprindă un fel de legume și o salată verde. Deasemenea, s'a dovedit în timpul din urmă că cea mai mare parte din fructe, consumate cu măsură, nu numai că nu sunt dăunătoare, ci ajută la însănătoșire prin vitaminele și substanțele minerale ce le conțin. Cantitatea de zahăr, proporțională cu cea minerală din același fruct, e perfect de bine asimilată de organismul bolnavului.

Fructele trebue să fie coapte dar foarte proaspete, și în bună stare. Cele mai bune s'au dovedit a fi merele, perele, portocalele, strugurii nu prea dulci, agrișe, afine, smeură. Să se consume crude — sau zeama proaspăt stoarsă, dar fără zahăr. Numai în al doilea rând vin compoturile, fără zahăr.

ALIMENTE PERMISE DIABETICULUI

PÂINE: Numai pâine specială pentru diabetici, biscoturi sau pâine de gluten.

SUPE: Supe de carne și de zarzavat.

OUĂ: In cantități indicate.

LAPTE: După indicații.

PEȘTI ȘI CRUSTACEE: Orice fel de pește și crustaceu, fiert și prăjit, pregătit fără făină.

CARNE PROASPĂTĂ: Orice carne, de vită sau de pasăre, precum și rinichi, limbă, inimă, ficat, creier.

CONSERVE DE CARNE: Șuncă, limbă afumată, cârnați pregătiți fără făină.

LEGUME PROASPETE: Verdețuri, salate, spanac, măcriș, varză, conopidă, sparanghel, dovlecei, castraveți, pătlăgele roșii, fasole verde tânără, vinete, ardei, ridichi, anghinare, ciuperci.

LEGUME CONSERVATE: Castraveți murați în oțet, varză acră, măsline, precum și conserve de calitate bună.

BRÂNZETURI: Toate, în cantități moderate.

FRUCTE: Pere, mere, portocale, afine, agrișe, în cantități moderate.

CONDIMENTE: Fără să se abuzeze: Sare, piper, ardei, muștar, capere, chimion, dafin, cuișoare, scorțișoară.

BĂUTURI : Ape minerale (după prescripții). Vinuri care nu sunt dulci, limonadă fără zahăr, zeamă de fructe, infuzii fără zahăr, ceaiu și cafea fără zahăr.

ALIMENTE INTERZISE DIABETICULUI

FĂINĂ obișnuită, sub orice formă.

PÂINE, afară de cea prescrisă de medic.

PASTE FĂINOASE.

SOSURI cu făină.

LEGUME uscate ca : fasole, mazăre, linte, bob.

PRĂJITURI și orice dulciuri, pregătite cu făină și zahăr.

FRUCTE : Cele prea dulci, fructe uscate, fructe zaharisite.

BĂUTURI : Vin dulce, șampanie, bere, liqueruri, limonade, cidru, cacao, șocolată.

Felurile ce urmează sunt socotite pentru 4 persoane.

SUPE

SUPĂ DE CARNE.

Se face întocmai ca la pagina 59.

SUPĂ DE PASĂRE.

Se alege 400 gr. carne de pasăre curățată de oase, friptă la tavă sau la frigare. Se trece prin mașina de tocat carne, și se freacă bine, cu 2 gălbenușuri crude, până devine ca o pastă. Această operație se face într'un castron, sau mai bine într'o piuliță de marmoră. Se moaie cu puțină zeamă de carne și se trece totul prin sită.

Deoparte se înfierbântă $1\frac{1}{2}$ l. de zeamă de carne, se amestecă încet cu pasta, și înainte de a servi se adaugă o bucățică de unt proaspăt.

SUPĂ DE ZARZAVAT.

Se taie ca fideaua 3 cepe mijlocii, o rădăcină de morcov, un praz mijlociu, o rădăcină de țelină, mijlocul unei salate verzi, și câteva foi de varză creață.

Se trag într'o cratiță cu 40 gr. de unt, ceapa și prazul. Se adaugă apoi morcovii și țelina, și se țin deasemenea până se moaie. Se adaugă ca $1\frac{1}{2}$ l. de zeamă de carne și la primul clocot se trage pe marginea mașinei. Se lasă așa vre-o jumătate de oră, când se adaugă varza și apoi salata. Se potrivește de sare. Inainte de a servi se adaugă puțin pătrunjel verde tăiat mărunt.

SUPĂ DE PRAZ ȘI CARTOFI.

Se taie ca fideaua 4 fire frumoase de praz și se înăbușe într'o cratiță cu 40 gr. de unt. Deoparte se taie mărunt 3—4 cartofi, se spală în apă rece și se șterg cu un șervet, ca să se piardă amidonul. Se pun în cratiță cu prajul, și se toarnă deasupra $1\frac{1}{2}$ l. de zeamă de carne, sau apă în care a fiert zarzavat. Se potrivește de sare. Inainte de a servi se poate adăuga o lingură de smântână proaspătă.

SUPĂ DE CONOPIDĂ.

Se curăță o conopidă mijlocie, se rup buchetele, și se pun să fiarbă în apă clocotită, cu puțină sare.

Deoparte avem pregătit $1\frac{1}{2}$ l. de zeamă de carne, în care se pune conopida fiartă și se ține să mai dea vre-o două clocote. Inainte de a servi se adaugă puțină frunză de pătrunjel tăiat mărunt.

SUPĂ DE SALATĂ VERDE.

Se aleg foile dela 2 salate crețe, se spală și se înăbușe într'o cratiță cu 30 gr. unt. Se trec prin sită și se amestecă cu $1\frac{1}{2}$ l. de zeamă de carne, sau apa în care s'a fiert zarzavat. Se potrivește de sare. Deoparte se bat 2 gălbenușuri cu o lingură de smântână, sau puțin unt proaspăt și se amestecă încet cu supa, înainte de a servi la masă.

SUPĂ DE MĂCRIŞ.

Se face întocmai ca supa de salată (vezi mai sus).

SUPĂ DE SPANAC.

Se alege ½ kg. de spanac, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu puţină sare. Deoparte se rumeneşte o ceapă mijlocie cu o lingură de unt, se amestecă cu spanacul fiert şi scurs de apă. Se toarnă 1½ l. de zeamă de carne, şi se lasă să mai dea împreună un clocot.

SUPĂ DE ROŞII.

Se spală ¾ kg. de roşii. Deoparte se trage o ceapă mică cu o lingură de unt, se adaugă roşiile rupte în două şi se lasă să fiarbă înăbuşit, la foc mic. Se trec prin sită şi se adaugă 1 l. de zeamă de carne, sau apa în care a fiert zarzavat, se potriveşte de sare. Se adaugă 2 linguri de şvaiţer ras şi se lasă să mai dea vre-o două clocote.

SUPĂ DE ŢELINĂ.

Se curăţă, se spală şi se taie ca fideaua 2 ţeline mijlocii. Se trag cu o lingură de unt, ţinându-le până se moaie. Deasupra se toarnă ¾ l. de zeamă de carne, se lasă să fiarbă bine, se trece prin sită şi se mai adaugă încă 1 l. de zeamă de carne. Se ţine să dea câteva clocote. Se potriveşte de sare. Deoparte se bat 2 gălbenuşuri cu o lingură de smântână şi se amestecă încet cu supa, înainte de a servi la masă.

SUPĂ DE FASOLE VERDE.

Se curăţă ½ kg. de fasole verde foarte tânără, şi se pune să fiarbă în apă clocotită. Se sărează. Deoparte se înfierbântă 1½ l. de zeamă de carne, se adaugă fasolea fiartă, scursă de apă şi tăiată bucăţele. Se ţine să dea un singur clocot. Inainte de a servi se adaugă în supă 3 gălbenuşuri răscoapte, trecute printr'o sită rară.

SUPĂ DE CIUPERCI.

Se toacă mărunt 2 cepe frumoase, şi se trag într'o cratiţă cu 40 gr. de unt.

Se curăță 400 gr. de ciuperci, se spală, și se taie subțire ca fideaua. Se amestecă cu ceapa, se adaugă câteva linguri de zeamă de carne, lăsându-le să fiarbă înăbușit, la foc mic. Se pune un praf de sare. Se toarnă deasupra 1 ½ l. de zeamă de carne și se lasă să mai dea câteva clocote.

SALATE

SALATĂ VERDE.

Se alege și se curăță salata precum am arătat la pag. 39.

Pentru 2 salate frumoase se face un sos din: puțină zeamă de lămâie care se freacă cu o lingură de untdelemn. Se adaugă un praf de sare, piper, puțin tarhon și pătrunjel verde tocat mărunt. Totul se freacă bine și se amestecă cu salata, o jumătate de oră înainte de masă. Dacă dorim, se poate adăuga și un gălbenuș crud, care se freacă bine cu lămâia și untdelemnul. La fel se pregătește salata de marole, păpădie, andive, salată creață.

SALATĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ.

Se alege și se curăță salata ca la pag. 39. Deoparte se pregătește sosul din: 2 linguri de smântână care se amestecă cu puțină zeamă de lămâie, sare, piper, pătrunjel verde și tarhon tocat mărunt. Se amestecă cu salata, o jumătate de oră înainte de a fi servită.

La fel se poate pregăti salata de marole, păpădie, andive, fasole verde fiartă și conopidă fiartă.

SALATĂ DE FRUNZĂ DE ȚELINĂ.

Se aleg numai frunzele tinere și inima, în total cam ½ kg. Se curăță, se spală și se taie bucăți de 4—5 cm. Deoparte se face sosul ca pentru salată verde și se amestecă cu frunza de țelină.

SALATĂ DE FASOLE VERDE.

Se alege 1 kgr. de fasole verde foarte tânără se spală și se pune la fiert în apă clocotită, lăsând cratița descoperită, ca să nu piardă culoarea. Se fierbe la foc iute. Se scurg și după ce s'au răcorit se amestecă cu un sos făcut ca pentru salata verde.

SALATĂ DE ANGHINARE.

Se aleg 4 anghinare frumoase, și se fierb ca la pag. 247. Se scurg și se servesc cu un sos pregătit din: untdelemn cu oțet sau lămâie, sare, piper, puțin pătrunjel, mărar și tarhon, tăiat foarte mărunt.

SALATĂ DE SFECLĂ.

Se spală bine sfecla, și se fierbe, înlocuind apa de câteva ori cu alta fierbinte, pentru ca să se elimine cât mai mult toate substanțele hydrocarbonate. Se curăță și se tae felii. Se toarnă deasupra oțet. Inainte de a servi se scurg bine și se presară puțină sare.

SALATĂ DE CARTOFI.

Se curăță ½ kg. de cartofi chifle și se spală în mai multe ape, ștergându-le înainte de a le pune la fiert, ca să piardă în parte amidonul ce-l conțin. Se fierb în apă cu sare, sau de preferință în aburi (în vas special). Se tae felii și se amestecă de calzi cu oțet și o lingură bună de untdelemn.

SALATĂ DE CONOPIDĂ.

Se alege o conopidă frumoasă, se curăță și se rup buchetele. Se pun la fiert în apă clocotită. Se adaugă sare. Se scurge și se lasă să se răcorească. Se pregătește sosul cu smântână, ca la pag. 505 și se amestecă cu conopida.

SALATĂ DE CONOPIDĂ CU MAIONEZĂ.

Se fierbe conopida întocmai ca mai sus. Pentru maioneză se bat într'un catrons 2 gălbenușuri cu o linguriță de untdelemn, jumătate ceașcă de zeamă de carne și un praf de sare. Se așează cu totul într'alt vas cu apă caldă, pe marginea mașinei, și se bate bine, până începe să se îngroașe. Când e aproape gata se adaugă puțină zeamă de lămâie.

Se așează conopida pe farfurie, se toarnă sosul deasupra, iar împrejur se pun foi de salată verde sau de pătrunjel creț.

SALATĂ DE VINETE.

Se coc vinetele ca la pag. 44. După ce sunt tocate se bat cu untdelemn, adăugând puțin oțet, sare și foarte puțină ceapă tocată mărunt.

SALATĂ RUSEASCĂ.

Se aleg și se fierb separat cu puțină sare: 1 morcov tânăr, o țelină, 200 gr. de fasole verde și o conopidă mică ruptă în buchete.

Se tae tot zarzavatul în cuburi mici, se amestecă cu 2 salate frumoase alese, spălate și tăiate ca fideaua, se așează pe o farfurie, împrejur se pun buchetele de conopidă, iar deasupra se toarnă un sos de maioneză făcut ca pentru salata de conopidă cu maioneză.

SOSURI

SOS PENTRU SALATE.

Se freacă într'un castron puțin untdelemn cu zeamă de lămâie, la care se adaugă frunză de pătrunjel și tarhon tocat mărunt, sare, piper.

MAIONEZĂ DIETETICĂ.

Se bat într'un castron 2 gălbenușuri cu o linguriță de untdelemn, jumătate ceașcă de zeamă de carne și un praf de sare. Se așează cu totul într'alt vas cu apă caldă, pe marginea mașinei și se bate bine până începe să se îngroașe. Când e aproape gata se adaugă puțină zeamă de lămâie.

SOS MAIONEZĂ.

Se pun într'un castron 3 gălbenușuri crude, puțină zeamă de lămâie, sare, piper și jumătate linguriță de muștar. Se amestecă totul bine și apoi se freacă mereu, turnând cu încetul 150 gr. de untdelemn.

SOS CU UNT.

Se amestecă cu încetul, într'o cratiță mică, 2 linguri de oțet de vin cu 3 gălbenușuri, un praf de sare și piper. Deoparte avem pregătit pe o farfurie 100 gr. de unt, tăiat în câteva bucățele mai mici. Se pune cratița cu ouăle pe mașină, într'alt vas cu apă fierbinte, amestecând într'una. Când compoziția s'a încălzit, se pune o bucățică de unt și nu se adaugă următoarea de cât după ce aceasta s'a amestecat cu ouăle. Trebue mestecat într'una și se servește îndată ce e gata.

SOS DE CAPERE.

Se bate bine o lingură de untdelemn cu zeama dela o jumătate lămâie. Se amestecă cu o lingură de smântână, foi de pătrunjel verde și capere tocate mărunt.

SOS PICANT.

Se trec prin sită 3 gălbenușuri răscoapte și se freacă cu o lingură de untdelemn, oțet, sare, piper, până se face un sos potrivit de gros. Se adaugă o ceapă mică și un castravete în oțet, ambele tocate foarte mărunt.

SOS DE ROŞII CU SMÂNTÂNĂ.

Se spală și se rup în două ¼ kgr. de roșii proaspete. Se lasă să se scurgă apa din ele, se trec de crude prin sită și se amestecă cu o ceașcă mică de smântână. Se pune sare.

SOS CU PARMEZAN.

Se amestecă 2 gălbenușuri cu puțină zeamă de lămâie și un praf de sare. Se adaugă cu încetul 2 linguri de untdelemn și după ce a fost tot cuprins se pune o lingură de parmezan ras, puțină arpagică și pătrunjel verde tocate mărunt.

MÂNCĂRI DE OUĂ

OCHIURI LA CAPAC.

Se pregătesc cum am arătat la pag. 87, adăugând în farfuria ce merge la foc, odată cu untul și câteva picături de lămâie.

OCHIURI PE CIUPERCI.

Se aleg 500 gr. ciuperci, se spală, se curăță (pag. 261) și se taie felii subțiri.

Se toacă mărunt o ceapă mijlocie și se trage cu o lingură de unt. Când începe să se îngălbenească se pun ciupercile, să fiarbă înăbușit până se moaie, adăugând, dacă trebuie, câte o lingură de apă. Se pune sare, se lasă să scadă.

Deoparte se pregătesc ochiurile câte unul de persoană, în apă cu puțin oțet (pag. 87). Se așează ciupercile pe farfurie, iar deasupra se pun ochiurile.

OMLETĂ CU SPANAC.

Se fierbe ½ kg. de spanac în apă cu sare. Se scurge se adaugă o bucățică de unt și se lasă cratița pe marginea mașinei, amestecând, până e absorbit tot unutl.

Deoparte se pregătește omleta ca la pag. 93, se așează spanacul pe jumătate din omletă, se întoarce cealaltă jumătate deasupra și se servește fierbinte.

OMLETĂ CU CIUPERCI.

Se pregătesc ciupercile întocmai ca la „Ochiuri pe ciuperci".

Deoparte se face omleta (pag. 93), se așează ciupercile pe jumătate de omletă, se întoarce cealaltă jumătate deasupra, se servește fierbinte.

OMLETĂ CU ȘUNCĂ.

Se pregătește omleta (8 ouă pentru 4 persoane) (pag. 93). Deoparte se taie în patrate cam de 1 cm., 200 gr. șuncă, se așează pe jumătatea omletei, se întoarce cealaltă jumătate deasupra, se mai ține o clipă la cuptor, se servește fierbinte.

OUĂ CU BRÂNZĂ.

Se sparg într'un castron 8 ouă și se amestecă fără să se bată cu 100 gr. de svaițer tăiat în felii foarte subțiri și 40 gr. de unt deasemenea tăiat în bucățele mici. Se adaugă sare și puțin piper alb. Se toarnă într'o cratiță, se așează pe foc, amestecând mereu. Se servește îndată ce ouăle au început să se lege.

OUĂ TARI CU SPARANGHEL.

Se fierb 8 ouă răscoapte. Se curăță după ce s'au răcit. Se alege 1 kgr. de sparanghel și se curăță, (pag. 233) rupând cu mâna capătul fibros. Se taie în bucățele de 2—3 cm. și se pun la fiert în apă clocotită cu sare; vârfurile se adaugă mai spre sfârșit, ca să nu se sfarme, fierbând prea mult. Când sparanghelul e gata, se scurge și se așează în movilă pe o farfurie. Imprejur se așează ouăle tăiate felii subțiri. Deasupra se toarnă 2 linguri de unt topit, în care s'au pus câteva picături de lămâie.

RACI, MIDII.

RACI FIERȚI.

Se pregătesc după cum am arătat la pag. 101.

OUĂ UMPLUTE CU RACI.

Se fierb 4 ouă tari, se curăță și se taie în două în lungime. Se scoate gălbenușul și se trece prin sită.

Se curăță gâturile și labele dela 7—8 raci mari, fierți (pag. 101) și se toacă mărunt. Se amestecă cu gălbenușurile, se umplu jumătățile de albușuri, se așează pe o farfurie, iar deasupra se îmbracă cu maioneză. Peste fiecare se pune o capere, și de jur împrejur pe farfurie salată verde tăiată ca fideaua.

ROȘII UMPLUTE CU RACI.

Se aleg 4 roșii, se spală, se taie în două, se scobește miezul, se presară puțină sare și se lasă cu gura în jos să se scurgă.

Se curăță gâturile și labele dela 7—8 raci mari, fierți (pag. 101) se taie mărunt și se amestecă cu maioneză (pag. 504) la care se adaugă puțin tarhon, precum și un castravete în oțet tăiat mărunt. Se umplu roșiile, se așează pe farfurie și peste fiecare se pune o felie subțire de ou răscopt, iar împrejur salată verde tăiată ca fideaua.

MIDII FIERTE.

Se pregătesc ca la pag. 103.

PEȘTI.

Ori ce pește, pregătit fără făină, poate fi cuprins în menu-ul diabeticului.

MÂNCĂRI DE CARNE ȘI FRIPTURI.

CARNE PE VARZĂ ACRĂ.

Se fierbe în supă ½ kgr. de carne dela coadă, fără grăsime. Se alege o varză acră potrivit de mare, se spală în apă ca să mai piardă din acreală, se taie ca fideaua și se pune să fiarbă cu apă. Când e fiartă se scurge și se adaugă o lingură de unt. Se potrivește de sare. Pe o farfurie lungă se așează carnea tăiată felii, lângă ea se pune varza, iar peste aceasta 4 felii frumoase de șuncă fără grăsime.

CARNE CU SOS.

Pentru acest fel se poate întrebuința o bucată de mușchi rămas dela masă, cam de ½ kg.

Se taie mușchiul felii. Deoparte se taie 2 cepe mari în felii subțiri și se îngălbenesc la foc cu o lingură de unt. Se presară un vârf se lingură de făină de gluten și se toarnă puțin vin alb și câteva linguri de zeamă de carne concentrată. Se lasă să fiarbă vre-un sfert de oră, se adaugă piper, o frunză mică de dafin, puțină sare. Se pune deasupra carnea și se mai ține puțin la foc. Inainte de a servi se așează carnea pe farfurie și se toarnă deasupra sosul trecut prin sită.

BIFTEC LA GRĂTAR.

Se taie dintr'un mușchiu fraged 4 felii cam de 100 gr. fiecare. Se încinge bine grătarul și se unge cu puțin untdelemn, ca să nu se lipească carnea. Se ung de asemenea și biftecele cu puțin untdelemn. Nu se sărează la început. Se frig la foc iute și se întorc numai odată. Când sunt gata se sărează și se stropesc cu câteva picături de lămâie.

Pentru persoanele ce țin regim sever, nu trebuesc servite biftecele cu unt proaspăt deasupra.

BIFTEC LA TAVĂ.

Se pregătesc biftecele ca mai sus. Se încinge puţin unt într'o tigae, în care se frig biftecele la foc iute. Când sunt gata se dă sare şi se presară pătrunjel verde tocat mărunt.

MUŞCHIU CU SOS DE CIUPERCI.

Se taie câteva felii de muşchi fraged, şi se frig în tavă ca biftecele.

Intre timp se curăţă 200 gr. de ciuperci (pag. 261) se taie felii şi se înăbuşe cu unt, adăugând şi puţin vin alb. Se potrivesc de sare. Se pune muşchiul în cratiţă peste ciuperci, şi se lasă să stea câteva minute acoperit. Se aşează apoi în farfurie, iar deasupra se toarnă sosul de ciuperci.

MUŞCHIU CU LEGUME.

Se alege o bucată de muşchiu cam de ½ kg. Se dă sare. Deoparte se taie felii subţiri un morcov mic, un pătrunjel şi o bucată de ţelină. Se unge o tavă cu untură, se aşează zarzavatul pe fund, iar deasupra se pune muşchiul peste care se toarnă 2 linguri de unt topit. Se dă la cuptor cam ¾ de oră, şi din când în când se udă cu sosul din tavă.

Când e gata se taie felii, se aşează pe farfurie, iar deasupra se toarnă sosul, strecurat şi după ce s'a îndepărtat grăsimea.

Se serveşte cu diferite feluri de zarzavat fiert în apă cu sare.

ROSTBIF.

Se face precum am arătat la pag. 154.

ANTRICOTE LA GRĂTAR.

Se face precum am arătat la pag. 151.

PULPĂ DE VIŢEL LA TAVĂ.

Se pregăteşte pulpa cum am arătat la pag. 161. Se aşează în tavă, se unge bine cu unt, se dă la cuptor şi se lasă să prindă culoare. Se udă din când în când cu puţină zeamă de carne. Se taie felii. Sosul se serveşte deoparte, după ce s'a îndepărtat grăsimea.

ŞNIŢEL DE VIŢEL.

Se taie 4 felii de şniţel, cam de 160 gr. fiecare. Se încinge într'o tigae o lingură bună de unt şi se frig şniţelele pe o parte şi pe alta. Când sunt gata se sărează, se presară pătrunjel verde tocat şi se stropeşte cu puţină zeamă de lămâie.

PIEPT DE VIŢEL UMPLUT.

Se pregăteşte pieptul precum am arătat la pag. 160. Se face o umplutură de ¼ kg. carne de vacă, ¼ kg. carne de porc amândouă date prin maşină şi se amestecă cu o ceapă tocată mărunt, sare, piper, un ou. Se poate adăuga în umplutură şi câteva ciuperci înăduşite în unt. Se umple pieptul, se coase şi se apasă uşor, astfel ca să fie tot una de gros. Se unge cu unt, se aşează în tavă şi se dă la cuptor. Când începe să se rumenească se adaugă puţină apă şi se udă carnea mereu cu sosul din tavă.

Inainte de a servi, se scot aţele şi se taie felii.

COTLETE DE BERBEC LA GRĂTAR.

Se taie 4 cotlete de grosimea degetului. Se curăţă de grăsime şi de pieliţa din lungul osului. Se ung cu untdelemn şi se ţin câteva minute. Se pun pe grătarul bine încins, care de asemenea a fost uns cu untdelemn, se frig pe o parte şi pe alta şi se sărează când sunt aproape gata. Se presară pătrunjel verde tocat şi puţină zeamă de lămâie.

PULPĂ DE BERBEC LA TAVĂ.

Se curăţă pulpa după cum am arătat la pag. 171. Se aşează în tavă, se unge cu unt sau untură, se dă la cuptor. Se udă mereu cu sosul din tavă. Când e gata, se taie felii. Sosul se curăţă de grăsime şi se serveşte deoparte.

PULPĂ DE BERBEC MARINATĂ CA VÂNATUL.

Se pregăteşte după cum am arătat la pag. 172.

COTLETE DE PURCEL LA TAVĂ.

Se pregătesc cotletele ca pentru cotlete la grătar (pag. 175). Se încinge unt într'o tigae, şi se rumenesc cotletele pe

o parte și pe alta. Se sărează, dacă dorim se poate pune și puțin piper. Se acopăr cu un capac și se mai lasă câteva minute să fie bine pătrunse. Se servesc cu salată.

PICIOARE DE PURCEL FRIPTE.

Se curăță bine picioarele; dacă mai au păr, se arde la flacăra de alcool.

Intr'o oală încăpătoare se pune o ceapă, un morcov, câteva boabe de piper, o frunză de dafin, picioarele și apă cât să le cuprindă bine. Se fierb pe îndelete, câteva ore. Se scurg și se despică în două în lungime. Se ung cu untdelemn, se presară sare și se frig pe grătarul bine încins.

PIFTII DE PORC.

Se fac după cum am arătat la pag. 34.

CREIER, LIMBĂ, FICAT, RINICHI.

CREIER CU LEGUME.

Se pregătește întocmai ca momițele (pag. 512).

CREIER PICANT.

Se curăță creierul și se fierbe după cum am arătat la pag. 179.

După ce s'a răcorit se scurge și se tae bucățele. Deoparte se fierb 3 ouă răscoapte, se cojesc și se toacă mărunt. Se amestecă ouăle cu creierul, se freacă bine împreună, adăugând o lingură de untdelemn, puțin oțet, sare, piper, câteva capere tocate și o linguriță de muștar. Se așează pe farfurie și deasupra se presară pătrunjel verde tocat.

FICAT LA TAVĂ.

Se taie o bucată de ficat de vițel de ½ kg., în felii cât mai egale. Deasemenea se taie vre-o 2—3 cepe felii subțiri, se îngălbenesc cu 2 linguri de unt, se pun deasupra feliile de ficat și se rumenesc pe o parte și pe alta. Se așează pe farfurie, se trece sosul prin sită, se toarnă deasupra și se servește cu felii de lămâie așezate peste fiecare bucată de ficat.

RINICHI LA TAVĂ.

Se curăţă rinichiul şi se taie felii ca pentru mâncarea de rinichi (pag. 187). Se încinge unt într'o tigae, se frig bucăţele de rinichi, se adaugă puţin pătrunjel verde tocat şi o lingură sau două de vin alb. Se potriveşte de sare, se mai ţine câteva minute şi se serveşte fierbinte.

LIMBĂ DE VIŢEL.

Limba de viţel, se curăţa şi se fierbe (pag. 182).
Când e gata se taie felii şi se serveşte cu sos de roşii cu smântână (pag. 505).

BUDINCĂ DE FICAT.

Se curăţă de pieliţă 2 ficaţi de viţel, se taie felii şi se trag cu puţin unt împreună cu o ceapă tocată. După ce s'a răcorit se trece prin maşină. Deoparte se freacă 80 gr. de unt proaspăt, se amestecă cu ficatul, la care se adaugă sare, piper, 4 gălbenuşuri şi la urmă 4 albuşuri spumă. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziţia şi se fierbe în cuptor la „bain marie" $^3/_4$ de oră.

MOMIŢE CU LEGUME.

Se curăţă momiţele şi se pregătesc ca pentru frigărui (pag. 165). Se pun în apă fierbinte cu sare şi se ţin să dea câteva clocote. Se scurg, se aşează pe farfurie fierbinte, se servesc cu garnitură de conopidă şi morcovi fierţi în apă cu sare. Deasupra se toarnă 2 linguri de unt topit.

MÂNCĂRI DE PASĂRE

PUI FRIPT LA TAVĂ.

Se frige după cum am arătat la pag. 197. Se serveşte cu salată verde.

PUI CU SOS DE VIN.

Se curăţă un pui mare, se spală, se sărează, se aşează în tavă cu o lingură bună de unt şi 2—3 cepe tăiate mărunt. Se dă la cuptor şi se lasă să se rumenească frumos pe toate

părţile. Când e gata se scoate şi se ţine la cald. In sosul din tavă se adaugă 2 pahare de vin roşu bun, piper, o frunză de dafin, puţină zeamă de lămâie. Se ţine să scadă, se potriveşte de sare; se trece prin sită şi se amestecă cu 2—3 linguri de smântână. Se aşează puiul în farfurie şi se toarnă deasupra sosul.

PAPRICAŞ DE PUI.

Se curăţă un pui mai mare, se spală, se taie bucăţi potrivite şi se sară.

Se încinge într'o cratiţă 4—5 linguri de untdelemn, se pun bucăţile de pui, întorcându-le, ca să se rumenească pe toate părţile. Se adaugă: 1 căţel mic de usturoiu sfărâmat, 2 cepe tocate mărunt şi 2 roşii frumoase, curăţate de pieliţe şi de seminţe. Se acopere şi se lasă câteva minute la foc mic. Se mai adaugă 3 păhăruţe de vin alb bun, câteva linguri de zeamă de carne concentrată, un vârf de lingură de paprica. Se lasă să mai fiarbă câteva minute, se potriveşte de sare. Se serveşte fierbinte după ce s'a presărat deasupra pătrunjel verde tocat.

PORUMBEI FRIPŢI.

Se pregătesc după cum am arătat la pag. 205. Se servesc cu diferite legume şi salată verde.

FRIPTURĂ DE GÂSCĂ.

Se frige întocmai ca curcanul (pag. 203).

PIFTII DE GÂSCĂ.

Se fac după cum am arătat la pag. 35.

PATÉ DE FICAT DE GÂSCĂ.

Se face după cum am arătat la pag. 36.

LEGUME.

PIURE DE SPANAC.

Se alege 1 kg. de spanac şi se spală bine în mai multe ape. Se fierbe în apă cu sare, se scurge şi se toacă. Deoparte

se îngălbenește cu o lingură de unt o ceapă tocată mărunt. Se pune spanacul tocat, se adaugă o ceașcă de apă în care a fiert spanacul și se lasă să scadă. Se trece prin sită, se adaugă 2 linguri de smântână și se mai ține pe mașină până se înfierbântă, fără să mai fiarbă.

SPANAC CU UNT.

Se alege 1 kg. de spanac și se spală în mai multe ape. Se fierbe în apă cu sare. Se scurge bine pe o sită.

Deoparte se încing 2 linguri de unt într'o cratiță, se pune spanacul, amestecând cu lingura până absoarbe tot untul. Se servește cu puțin unt proaspăt pus deasupra.

PIURE DE MĂCRIȘ.

Se pregătește întocmai ca spanacul, adăugând odată cu smântâna și un gălbenuș crud.

FASOLE VERDE.

Fasolea trebue să fie foarte tânără; se curăță ¾ kg., se spală și se fierbe repede, punându-le dela început în apă clocotită cu puțină sare. Se scurg, se adaugă o lingură de unt Inainte de a servi se presară puțin pătrunjel verde tocat.

FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ.

Se pregătește fasolea întocmai ca mai sus, adăugând odată cu untul și 2 linguri bune de smântână.

ROȘII CU BRÂNZĂ.

Se aleg 4 roșii frumoase, se taie în două, se scot semințele se sărează și se țin puțin cu gura în jos ca să se scurgă. Se unge bine cu unt o farfurie ce merge la foc, se așează roșiile, se pune în fiecare câte o bucățică mică de unt, cât o alună și câte o linguriță două de svaițer ras și se dă la cuptor, ținându-se până începe brânza să se rumenească deasupra.

VINETE CU UNT.

Se aleg 4 vinete tinere și nu prea mari. Se curăță de coajă și se taie felii în lung. Se presară cu sare și se țin ¼ de

oră. Se scurg apoi bine de apa ce au lăsat-o. Se încing 2 linguri de unt într'o tigae și se rumenesc feliile de vinete pe o parte și pe alta. Se servesc foarte fierbinți, cu pătrunjel verde tocat, sau svaițer ras, presărat deasupra.

ANGHINARE FIERTE.

Se fierb 4 anghinare după cum am arătat la pag. 247, se servesc cu sos de untdelemn, lămâie și puțin muștar.

ANGHINARE CU CIUPERCI.

Se fierb 8 anghinare ca la pag. 247. Se îndepărtează frunzele și smocul dela mijloc, lăsând numai fundurile. Intre timp se curăță 100 gr. de ciuperci, se toacă și se trag cu o lingură de unt. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne concentrată și un pahar de vin alb, fiert. Se lasă să fiarbă înăbușit, până ce scade cât trebue. Se potrivește de sare, se adaugă puțin piper și o lingură de pătrunjel verde tocat. Se așează fundurile de anghinare fierbinți pe o farfurie, și deasupra se toarnă sosul cu ciuperci.

CONOPIDĂ CU UNT.

Se fierbe o conopidă frumoasă, precum am arătat la pag. 247. Se servește cu unt proaspăt, topit, turnat deasupra.

CONOPIDĂ LA GRATIN.

Se fierbe o conopidă mare precum am arătat la pag. 247. Se unge o farfurie ce merge la foc, cu unt și se așează conopida. Se amestecă o ceașcă bună de smântână cu 200 gr. de svaițer sau parmezan ras, se toarnă peste conopidă, se mai presară puțin parmezan ras, se dă la cuptor ținându-se până începe să se rumenească.

VARZĂ DE BRUXELLES CU UNT.

Se alege, se spală și se fierbe 1 kg. de varză precum am arătat la pag. 250. Se scurge de apă și se servește fierbinte, cu o lingură de unt proaspăt pus deasupra.

VARZĂ ROȘIE CU SLĂNINĂ.

Se alege o varză roșie cam de 1 kg. Se taie în sferturi și se pune ¼ de oră să stea în apă clocotită sărată, pe mașină. Se scurge bine. Intr'o cratiță se încing 2 linguri de unt, se așează varza, se adaugă o ceapă tocată mărunt și o frunză mică de dafin, iar deasupra se pun 2—3 felii de slănină afumată. Se mai adaugă câteva linguri de zeamă de carne. Se potrivește de sare. Se ține să fiarbă la foc mic, mai adăugând, de e nevoie, puțină zeamă de carne. Când e gata, se șează varza cu slănina pe farfurie, iar deasupra se toarnă sosul, strecurat și curățat de grăsime.

VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ.

Se alege o varză albă frumoasă și se taie ca fideaua. Se undește apoi în apă clocotită, cu sare și se scurge bine pe o sită.

Intr'o cratiță se încing 2 linguri de unt, se pune varza și se ține, amestecând-o din când în când până începe să se îngălbenească. Se adaugă o ceașcă cu smântână și se ține să mai fiarbă puțin, înăbușit.

VARZĂ ACRĂ CĂLITĂ.

Se spală o varză acră frumoasă, în câteva ape, ca să mai piardă din acreală. Se taie apoi ca fideaua. Se scurge bine storcând-o cu mâna. Se încinge într'o cratiță o lingură de untură sau 2 linguri de untdelemn. Se pune varza și se lasă să se îngălbenească cu încetul, adăugând și câte puțină zeamă de carne. Când e aproape gata se pun câteva boabe de piper.

ANDIVE CU UNT.

Se pregătesc după cum am arătat la pag. 254.

CIUPERCI CU UNT.

Se aleg ½ kg. de ciuperci și se curăță (pag. 261). Se taie felii mai mari și se pun cu 2 linguri de zeamă de carne să fiarbă înăbușit. Se sărează. Se scutură cratița, ca să nu se prindă de fund, mai adăugând zeamă de carne sau apă, de e nevoe. Când sunt fierte se adaugă o lingură de unt proaspăt și puțin pătrunjel verde, tocat.

ȚELINĂ CU UNT.

Se curăță 5 — 6 țeline mari, destul de adânc, ca să nu rămână nimic din partea fibroasă ce o îmbracă. Se taie în două, iar fiecare jumătate în felii subțiri. Se pun să fiarbă în zeamă de carne; când sunt gata și destul de scăzute, se adaugă o lingură de unt proaspăt. Se gustă de sare, se servesc fierbinți.

PIURE DE LEGUME ASORTATE.

Din ½ kg. de spanac, se face o piure după cum am arătat la pag. 231.

Intre timp se curăță și se fierb separat în apă cu sare 2 morcovi și 2 napi.

Se scurge apa și se adaugă o lingură de unt, ținându-i pe foc până au absorbit untul. Se trec separat prin sită și se adaugă la fiecare câte un vârf de lingură de unt proaspăt, frecându-le bine. Se pun la foc atât cât să se înfierbinte, fără să mai fiarbă.

Se așează pe farfurie movile mici alternând din cele 3 feluri de piure și se servesc cu friptură.

LEGUME CU UNT.

Orice legumă, — afară de acele interzise diabeticilor ca: legume uscate, cartofi, mazăre, — se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Inainte de a servi, se scurge bine apa și se adaugă câteva bucățele de unt proaspăt.

DULCIURI.

OMLETĂ CU MERE.

Se freacă 6 gălbenușuri cu 2 linguri de făină de gluten, adăugând și 2 pastile de zaharină topite într'o linguriță de apă fierbinte. Deoparte se bat cele 6 albușuri spumă, se amestecă cu gălbenușurile frecate cremă. Se unge o tavă lungă cu unt, se toarnă compoziția și se coace la cuptor 15 — 20 de minute. Când e gata se răstoarnă pe un șervet ud.

Intre timp se curăță de coaje 4 — 5 mere, se îndepărtează mijlocul cu sâmburi, și se taie felii.

Se pun într'o cratiţă cu puţin unt, ţinându-le pe maşină până încep să se moaie. Se întind pe omletă cât e aceasta încă fierbinte şi se face sul.

LAPTE DE PASĂRE.

Se face întocmai cum am arătat la pag. 405, înlocuind zahărul cu zaharină.

MERE PRĂJITE IN ALUAT.

Se curăţă 3 — 4 mere tari, de mărime mijlocie şi nu prea coapte. Se scobesc puţin la mijloc cu un cuţit foarte subţire, ca să scoatem sâmburii şi se taie felii de 1 cm. grosime. Se pun într'un castron, se toarnă o lingură de rom şi 2 pastile de zaharină topită cu o linguriţă de apă fierbinte.

Deoparte se amestecă 2 gălbenuşuri de ou cu ½ ceaşcă de lapte şi 2 linguri de făină de gluten. Se bate bine, adăugând la urmă cele 2 albuşuri spumă.

Se scurg feliile de mere, se moaie în aluat şi se prăjesc în unt pe o parte şi pe alta. Se servesc fierbinţi.

SUFLÉ DE VANILIE.

Se pune să fiarbă într'o cratiţă 3 dl. de lapte cu 30 gr. de unt. Când începe să clocotească se adaugă 30 gr. făină de gluten, amestecând să nu se facă cocoloşi. Se adaugă puţină vanilie şi 3 pastile de zaharină topite cu o linguriţă de apă şi se lasă să se răcească.

Se pun pe rând 6 gălbenuşuri şi la urmă cele 6 albuşuri spumă. Se unge o farfurie de piatră cu unt, se toarnă compoziţia şi se coace la foc potrivit.

SUFLÉ DE CAISE.

Se freacă 6 gălbenuşuri de ou cu 3 pastile de zaharină topită într'o linguriţă de apă. Când s'au făcut ca o cremă se adaugă 4 linguri de marmeladă de caise fără zahăr şi cele 6 albuşuri spumă. Se unge o farfurie de piatră cu unt, se toarnă compoziţia şi se coace 15—20 minute la foc potrivit.

CREMĂ DE VANILIE LA CEŞTI.

Se freacă bine 6 gălbenuşuri, peste care se toarnă cu încetul amestecând mereu 3 ceşti de lapte clocotit. Se adaugă

2 pastile de zaharină topite cu o linguriță de apă fierbinte și o lingură de rom. Se toarnă crema în cești și se pune să fiarbă după cum am arătat la pag. 402. Se lasă să se răcească.

Deoparte se bat 2 albușuri spumă, se amestecă cu 100 gr. frișcă bătută fără zahăr, și se așează câte o lingură peste f e-care ceașcă cu cremă. Se servește rece, dela ghiață.

PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ.

Se freacă spumă 40 gr. de unt proaspăt și se amestecă cu 200 gr. de brânză de vacă trecută prin sită. Se adaugă 4 gălbenușuri puse pe rând, 125 gr. de migdale curățate și pisate, 2 pastile de zaharină topite cu o linguriță de apă fierbinte, ½ baton vanilie sau puțină coajă de lămâie. Se mai adaugă 4 linguri de smântână și la urmă cele 4 albușuri spumă. Se unge o tavă cu unt, se toarnă compoziția, se coace la foc potrivit. Când s'a răcorit se taie.

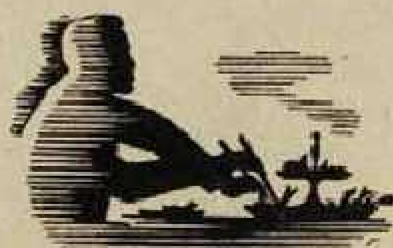
PRĂJITURĂ DE MIGDALE.

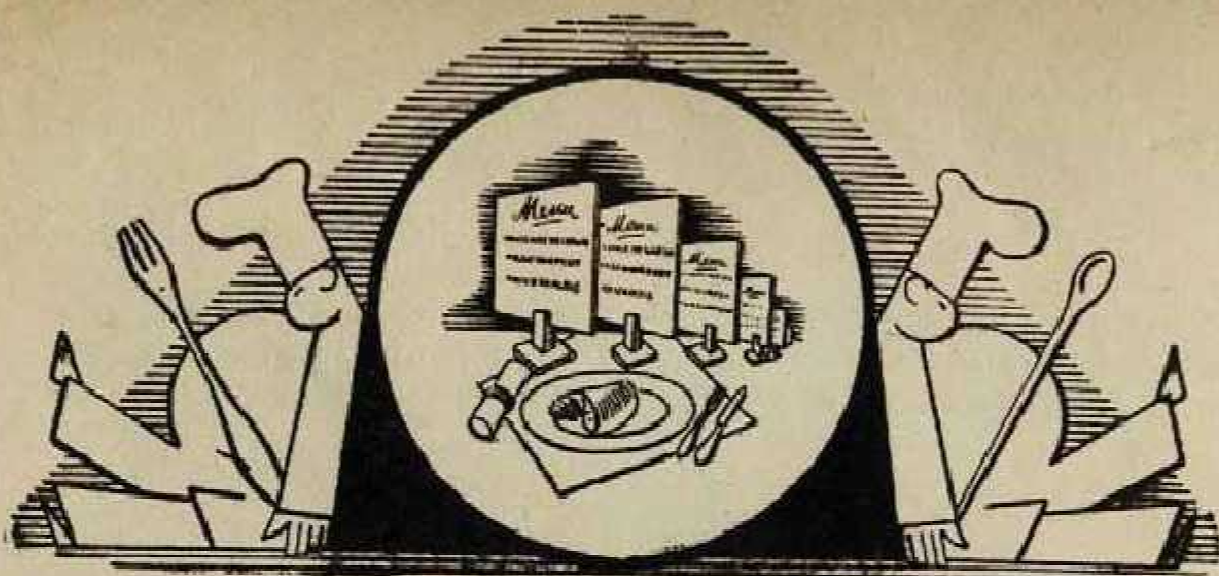
Se opăresc 250 gr. migdale, se curăță și se pisează bine într'o piuliță de marmoră. Se adaugă 2 gălbenușuri, 2 albușuri spumă, puțină coaje de lămâie rasă, o pastilă de zaharină topită în apă, precum și un vârf de cuțit de drojdie, ca să crească.

Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziția, se coace 15 — 20 de minute la foc potrivit. Când e gata se taie bucăți.

PESMEȚI DE VANILIE.

Se freacă bine 4 gălbenușuri cu 80 gr. făină de gluten, ½ baton vanilie și o pastilă de zaharină topită într'o linguriță de apă fierbinte. Se adaugă 4 albușuri spumă. Se unge o hârtie cu unt, se așează în tavă. Se pun cu lingurița pesmeții în formă de bișcoturi și se coc la foc moale.





CAPITOLUL XXIII.

CÂTEVA LISTE DE BUCATE ZILNICE

IANUARIE.

Supă de găină cu orez.
Rasol de găină cu sos de hrean.
Papanaşi prăjiţi cu smântână şi zahăr.

*

Mămăligă cu brânză la cuptor.
Muşchiu, la frigare cu cartofi şi salată.
Salată de fructe.

*

Ciorbă de sfeclă.
Tocană de purcel.
Budincă de griş.

*

Crap prăjit.
Risotto cu limbă.
Blanc-manger cu ciocolată.

*

Ciorbă de crap cu cap.
Ciulama de viţel.
Halva turcească.

*

Ouă umplute în coajă.
Pilaf de pasăre.
Mere pe canapea.

Vinegretă.
Perişoare cu smântână.
Clătite cu dulceaţă.

*

Supă de zarzavat.
Friptură înăbuşită.
Tartă cu cremă.

*

Ochiuri cu slănină.
Chiftele de praz.
Gogoşi pripite.

*

Piftii de porc şi viţel.
Papricaş de găină.
Suflé de cafea.

*

Supă de linte.
Raţă pe varză.
Gelée de portocale.

*

Plachie de crap.
Plăcintă de macaroane.
Compot de caise uscate.

Ciorbă de fasole boabe.
Iahnie de cartofi cu murături.
Mere coapte.

Pată de ficat.
Friptură de curcan cu salată.
Cremă la ceşti.

*

Cap de viţel cu maioneză.
Andive la gratin.
Budincă de orez cu ciocolată.

Ciorbă de potroace.
Limbă umplută.
Colţunaşi cu magiun.

FEBRUARIE.

Ouă umplute cu sardele.
Şniţel de viţel cu cartofi şi murături.
Bezele cu frişcă.

Salată rusească.
Praz umplut cu carne.
Tort de nuci.

*

Supă de carne cu puf.
Ostropel de raţă.
Bavarois de vanilie.

Supă Parmentier.
Mâncare de rinichi.
Ruladă cu marmeladă.

*

Crap pe varză.
Frigărui de muşchiu cu cartofi.
Lapte de pasăre.

Midii pescăreşti.
Tocană meridională.
Pain d'Espagne.

*

Cartofi cu smântână şi friganele.
Mititei.
Strudel cu brânză.

Chiftele de zarzavat.
Rulade cu castraveţi.
Cremă de vanilie caramelizată.

*

Supă de ceapă.
Pârjoale moldoveneşti cu piure de cartofi.
Alivancă.

Ciorbă de viţel.
Musaca de cartofi.
Savarină.

*

Calcan rasol.
Sarmale de purcel cu varză acră.
Mere prăjite în aluat (beignets).

Melci umpluţi.
Friptură de miel cu cartofi.
Griş în formă cu compot.

Suflé de cartofi.
Cârnaţi de purcel pe varză călită.
Cremă de castane.

*

Ouă umplute cu ficaţi.
Varză cu carne.
Budincă de curmale.

Ciorbă de miel cu cap
Antricote cu ceapă prăjită.
Charlotă de mere.

*

Gratin de peşte cu macaroane.
Creier pané cu morcovi înăbuşiţi.
Tort Moca.

MARTIE.

Salată de măsline.
Purcel de lapte la tavă.
Cataif cu frişcă.

*

Drob de miel.
Angemaht de pasăre.
Compot de castane.

*

Ochiuri pe spanac.
Miel pané cu salată.
Budincă de clătite.

*

Suflé de parmezan.
Ficat cu sos de ceapă.
Strudel de nucă.

*

Supă cu tăieţei.
Creier prăjit în aluat şi legume.
Cremă braziliană.

*

Budincă de parmezan.
Mâncare de rinichi cu creier.
Orez à l'impératrice.

*

Raţă cu măsline.
Ciulama de miel.
Plăcinte cu poalele în brâu.

*

Pilaf de praz.
Gâscă cu castraveţi.
Ouă de albuş cu sos de ciocolată.

Supă de cartofi cu praz.
Creier cu sos matelote.
Budincă de portocale.

*

Omletă cu şuncă
Chiftele marinate.
Papanaşi fierţi.

*

Cartofi umpluţi cu brânză.
Limbă cu sos de roşii.
Tort ieftin.

*

Jumări moldoveneşti
Miel cu spanac.
Gelée de Punch.

*

Ciorbă rusească.
Gâscă umplută cu castane.
Suflé de albuş.

*

Galantină de pasăre.
Friptură de viţel de la rinichi.
Minciuni.

*

Scrumbie marinată.
Rostbif englezesc.
Colţunaşi cu brânză.

*

Pilaf de urzici.
Ruladă umplută cu carne.
Profiterolles.

APRILIE.

Ciorbă de pui.
Drob de miel în aluat.
Orez în formă cu fructe (cald).

Biban în saramură.
Miel cu ciuperci.
Invârtită.

*

Budincă de iofca cu şuncă.
Momiţe de viţel pané.
Blanc manger de migdale.

Suflé de brânză.
Frigărui de rinichi cu cartofi şi salată.
Tarte cu marmeladă.

*

Risotto milanez.
Pulpă de purcel la tavă.
Tort Doboş.

Sparanghel cu sos maioneză.
Sarmale de miel cu frunze de ştevie.
Suflé cu orez.

*

Balmuş cu smântână.
Uger pané cu cartofi.
Prune fierte în vin.

Omletă cu ficaţi de pasăre.
Musaca de tăieţei.
Gelée de vin.

*

Supă cu găluşti de griş.
Porumbei umpluţi.
Cremă cu fructe zaharisite.

Vol-au-vent cu ciuperci.
Friptură înăbuşită italienească.
Bavarois de ciocolată.

*

Marinată de crap.
Pulpă de berbec la tavă cu fasole boabe.
Compot de prune uscate.

Ciorbă de nisetru.
Sbârciogi umpluţi cu carne de miel.
Suflé de lămâie.

*

Măcriş cu ouă răscoapte.
Gâscă cu caise.
Cremă de fisticuri.

Piftii de pasăre.
Limbă cu sos de smântână.
Gogoşi de aluat de cozonac.

*

Supă cu găluşti de brânză.
Musaca de cartofi.
Omletă—suflé.

Chiftele de sparanghel.
Friptură de miel cu ciuperci.
Gelée de fragi.

Scrumbii de Dunăre la tavă.
Pui cu smântână.
Compot de căpşuni.

*

Supă de verdeţuri.
Mâncare de rinichi cu ciuperci.
Clătite cu rom.

*

Suflé de spanac.
Fricassée de pui.
Tarte cu fragi.

*

Ştiucă umplută la cuptor.
Cotlete de purcel la grătar.
Bezele de zahăr ars cu frişcă.

*

Budincă de creier.
Rulade mici cu sardele.
Choux à la creme.

*

Supă de sparanghel.
Pui la frigare cu cartofi şi salată verde.
Savarină de aluat crescut.

*

Scrumbii albastre rasol.
Ficat cu sos de ciuperci.
Tarte cu căpşuni.

*

Salată de ţâri.
Mâncare de porumbei cu mămăligă.
Ile flottante.

Ochiuri pe salată.
Şniţel milanez.
Compot de fragi.

*

Cap de viţel cu aspic.
Mazăre verde cu friganele de creier.
Tort de curmale.

*

Supă de ciuperci.
Pui cu sparanghel.
Budincă de bişcoturi.

*

Clătite la gratin.
Chiftele cu sos de roşii.
Tarte cu migdale.

*

Salată de icre de ştiucă.
Mazăre păstăi cu clătite cu creier.
Budincă de smântână.

*

Supă limpede de zarzavat cu plăcinţele cu carne.
Pui cu ciuperci.
Suflé de căpşuni.

*

Nisetru la grătar.
Gulaş cu găluşte.
Rulouri cu frişcă.

*

Ouă umplute cu ciuperci.
Antricote cu sos de muştar.
Papară de pâine.

Piept de pasăre cu sos picant.
Biftec la tavă cu cartofi noi.
Kugelhupf saxon.

*

Sufle de mazăre.
Boeuf à la mode.
Gogoşi de vin.

*

Ciorbă de verdeaţă.
Mâncare de morcovi tineri.
Omletă cu dulceaţă.

*

Ştiucă umplută fiartă.
Risotto cu ficat.
Suflé de zmeură.

*

Anghinare umplută cu orez.
Ficat prăjit în tavă.
Compot de cireşe.

*

Ouă umplute cu brânză.
Mazăre verde cu friganele de aluat
Blanc-manger din două culori.

*

Supă de fasole verde.
Crochete de carne cu cartofi noi înăbuşiţi.
Plăcinţele cu vişine.

*

Sparanghel la gratin.
Biftec cu ficat de gâscă.
Cremă de zmeură.

*

Pană de somn cu usturoiu.
Cartofi noi cu carne.
Budincă de cireşi.

*

Ouă cu maioneză.
Pui cu mazăre păstăi.
Strudel cu vişine.

*

Supă cu turnăţei.
Rasol cu smântână.
Tort de migdale.

*

Sufle de fasole verde.
Cotlete de porc cu sos picant.
Baclava.

*

Salată de scrumbii cu cartofi.
Ciulama de pui.
Compot de vişine.

*

Jumări cu ceapă.
Fasole verde cu smântână, cu crochete de griş.
Suflé de vanilie.

*

Bame greceşti.
Pulpă de viţel la tavă cu salată verde.
Compot de caise verzi.

*

Supă groasă de mazăre verde.
Limbă cu stafide.
Cremă de fragi.

Spanac la gratin.
Pui cu dovlecei în floare.
Omletă cu vişine.

*

Peşte rasol cu sos picant.
Piept de viţel umplut.
Caise pe orez.

*

Mazăre verde gătită franţuzeşte.
Pui pané cu salată de cozi de spanac.
Ingheţată de zmeură.

*

Dovlecei prăjiţi.
Papricaş de viţel.
Compot de caise.

*

Ciorbă de cartofi şi fasole verde.
Raţă cu mazăre boabe.
Budincă de vişine.

*

Omletă cu verdeţuri.
Dovlecei cu smântână cu crochete de creier.
Tort de bişcoturi.

*

Macaroane milaneze.
Ficat la grătar cu salată de castraveţi.
Ingheţată de caise.

*

Anghinare fierte cu sos de muştar.
Pui cu mazăre boabe.
Gelée cu fructe.

Dovlecei la gratin.
Antricote la grătar cu salată de fasole verde.
Mere în albuş.

*

Raci fierţi.
Gâscă umplută cu macaroane.
Tort de ciocolată.

*

Supă italienească (minestrone).
Pulpă de viţel împănată.
Orez cu lapte.

*

Scrumbii de Dunăre la grătar.
Mâncare de dovlecei.
Suflé de caise.

*

Ouă răscoapte portugheze.
Pui cu fasole verde.
Strudel cu smântână.

*

Morcovi tineri cu smântână şi friganele de pâine.
Cotlete de viţel cu cartofi.
Ingheţată de vanilie.

*

Pilaf de raci.
Dovlecei umpluţi cu carne.
Piersici prăjite în aluat.

*

Conopidă cu unt şi pesmet.
Limbă prăjită cu piuré de spanac.
Gelée de coacăze cu zmeură.

Supă de roşii.
Ghiveci cu carne.
Plăcinţele cu prune.

*

Salată bulgărească.
Pulpă de căprioară la tavă.
Tartă cu mere.

*

Vinete împănate (Imambaialdi).
Viţel cu dovlecei.
Tort de lămâie.

*

Legume asortate.
Prepeliţe la frigare.
Budincă de orez cu mere.

*

Varză de Bruxelles cu brânză.
Biftec cu ou.
Compot de piersici.

*

Supă de raci.
Vinete portugheze.
Prăjitură cu marmeladă.

*

Jumări cu şuncă.
Pui cu roşii.
Suflé cu mere.

*

Porcuşori prăjiţi.
Ardei umpluţi.
Turtă dulce.

Salată de vinete şi ardei copţi.
Friptură de viţel pe macaroane.
Ingheţată de cafea.

*

Ochiuri în tomate.
Boboc de raţă pe varză.
Compot de prune.

*

Supă de conopidă.
Sarmale cu varză dulce.
Pere la gratin.

*

Cegă rasol.
Roşii umplute.
Cremă de zahăr ars.

*

Budincă de varză.
Rinichi fripţi cu sos de muştar.
Tartă cu prune.

*

Mâncare de ciuperci cu ouă.
Pui umplut.
Bavarois de alune.

*

Ouă cu gâturi de raci.
Vinete cu carne.
Plăcintă cu mere.

*

Ghiveci de post.
Budincă de macaroane.
Spumă de vin.

SEPTEMBRIE.

Salată de creier.
Pilaf de porumbei.
Tort—Indiană.

*

Scordolea de raci
Cotlete de viţel pané cu salată de roşii.
Ingheţată de zahăr ars.

*

Supă de roşii cu usturoi.
Friptură de raţă sălbatecă.
Cataif cu mere.

*

Păstrăvi rasol.
Musaca de vinete.
Budincă de cafea.

*

Ciuperci umplute.
Pui cu pere
Prăjitură cu ciocolată.

*

Ochiuri cu sos de roşii.
Topitură cu brânză de vacă şi mămăligă.
Mere în aluat.

*

Ardei umpluţi cu orez.
Rinichi prăjiţi.
Coţunaşi cu brânză.

*

Creier cu roşii la gratin.
Mâncare de gulii.
Rulouri cu nucă.

Ciorbă ţărănească.
Mâncare de fasole boabe cu slănină.
Budincă de pâine.

*

Mazăre bătută.
Praz cu carne.
Compot de pere.

*

Guvizi prăjiţi.
Vinete umplute cu carne.
Tarte cu mac.

*

Napi cu smântână.
Biftec în făină cu cartofi prăjiţi.
Omletă cu mere.

*

Ouă umplute cu sardele de Lissa.
Fasole verde cu carne.
Budincă de cozonac.

*

Supă franţuzească de zarzavat.
Musaca de dovlecei.
Tort de fasole.

*

Chiftele de praz.
Friptură vânătorească.
Prăjitură de migdale.

*

Varză de Bruxelles cu unt.
Cotlete de purcel cu varză roşie.
Cremă de ciocolată.

OCTOMBRIE.

Raci prăjiţi.
Gulii umplute.
Plăcintă cu brânză.

*

Ouă cu praz
Ţelină cu carne.
Tarte cu struguri.

*

Salată de icre de crap.
Musaca de conopidă.
Suflé de ciocolată.

*

Risotto cu sos de roşii.
Porumbei cu măsline.
Compot de mere.

*

Chiftele de varză.
Fasan înăbuşit.
Bavarois de cafea.

*

Budincă de creier.
Tocană de viţel.
Gelée cu marmeladă.

*

Ciorbă de cartofi.
Mere umplute cu carne.
Kugelhupf vienez.

*

Nisetru Colbert.
Muşchiu umplut, cu salată verde.
Gutui coapte.

Ochiuri la capac cu smântână
Ceapă umplută cu carne.
Budincă de mac.

*

Salată de raci.
Morcovi cu carne.
Tort de pesmet.

*

Cartofi la gratin.
Potârniche la frigare.
Cremă de cafea.

*

Supă de legume (Solferino).
Rulade de viţel cu slănină afumată.
Mere în gelée.

*

Salată de cartofi şi fasole boabe.
Boboc de raţă pe varză.
Blanc-manger pestriţă.

*

Picioare de viţel rasol.
Macaroane cu sos de roşii.
Cozonac cu magiun.

*

Sarmale cu orez.
Biftec la tavă cu piuré de conopidă.
Tort Zizi.

*

Vinete coapte cu brânză.
Linte cu costiţă afumată.
Sarailie.

NOEMBRIE.

Suflé de conopidă.
Cartofi umpluţi cu carne.
Plăcintă cu cremă de vanilie (senatori).

*

Jumări cu brânză.
Mâncare de pasăre cu untdelemn.
Pilaf de griş cu zahăr.

*

Supă de dovleac.
Sarmale de crupe de porumb.
Cornuleţe cu marmeladă.

*

Şalău rasol.
Cotlete de purcel cu sos picant.
Budincă de mere.

*

Suflé cu ouă
Tuslama de burtă.
Compot de gutui.

*

Supă de piuré de praz.
Muşchiu la tavă.
Prăjitură cu stafide.

*

Mâncare de iepure cu măsline.
Praz umplut.
Pâine de albuş.

*

Varză la gratin.
Ostropel de prepeliţă.
Indiane.

*

Piftii de crap.
Cotlete de porc la cuptor.
Tort de smochine.

*

Ouă umplute cu sos de muştar.
Gutui cu carne.
Plăcinţele cu brânză.

*

Ciorbă de perişoare.
Budincă de creier cu sos de roşii.
Trigoane.

*

Papricaş de crap.
Piept de viţel umplut.
Studentenbrot.

*

Salată de cartofi cu măsline.
Friptură de iepure cu smântână.
Cornete cu frişcă.

Supă de carne cu gogoşele de aluat.
Rasol de vacă cu sos de hrean.
Budincă de pâine neagră.

Cartofi în coajă.
Mâncare de iepure cu zarzavat.
Tort de ciocolată fără unt.

Limbă rece cu măsline.
Macaroane cu brânză.
Suflé de portocale.

DECEMBRIE.

Salată de sardele de Lissa.
Cartofi umpluţi cu carne.
Budincă de griş cu ciocolată.

Supă groasă de fasole.
Ţelină umplută cu carne.
Cartofi de ciocolată.

*

Ouă cu brânză.
Fasole boabe cu carne.
Tort de portocale.

Ficat în aspic.
Friptură nemţească.
Cremă Bibescu.

*

Ciorbă de burtă (schimbea).
Raţă cu castane.
Melci de cozonac.

Crap la cuptor.
Frigărui de purcel cu piuré de fasole.
Eclairs.

*

Pilaf de hribi.
Fasan cu cartofi prăjiţi.
Felii de portocale în aluat.

Pilaf de midii.
Prune uscate cu carne.
Linzertort.

*

Maioneză de pasăre cu andive.
Varză umplută cu carne.
Budincă de castane.

Ciorbă de peşte cu zeamă de varză.
Sitari umpluţi.
Tartă cu ananas.

*

Melci cu sardele şi capere.
Carne de purcel cu varză.
Tort de alune.

Melci prăjiţi în aluat.
Antricote la tavă cu piuré de ceapă.
Suflè de castane.

Omletă cu slănină.
Ficat la cuptor cu cartofi prăjiţi.
Bavarois de portocale.

*

Midii fierte.
Gâscă friptă la cuptor, cu murături.
Cremă de banane.

Supă de carne cu găluşti de creier
Varză acră cu costiţe afumate.
Covrigei de plămădeală.

*

Şalău umplut pe ceapă prăjită.
Sarmale de carne de purcel.
Turte moldoveneşti.



Vitamine

Ştiinţa hranei a luat în ultimii ani o întorsătură nouă prin cunoaşterea influenţei pe care o au *vitaminele* în funcţionarea organismului. Nu e îndeajuns ca omul să mănânce mult şi bine, ci e nevoe să 'introducă prin alimente şi vitamine, substanţe fabricate de plante şi unele animale, a căror cercetare s'a făcut tot mai amănunţit.



Sunt boli ca rachitismul la copii ori scorbutul şi pelagra care sunt datorite lipsei în hrană a unor vitamine. Sunt altele puţin băgate'n samă, ca anemia, durerile de cap, nevralgiile, datorite iarăşi prea puţinelor vitamine introduse în corp. In răsboiul 1914—18 danezii vindeau tot untul ce-l fabricau, iar ei mâncau margarină. Aceasta fiind lipsită de vitamina *A*, la foarte mulţi danezi s'a iscat boala orbirea de noapte, nu puteau vedea noaptea de loc. Lipsea din hrană o substanţă numită carotina, o vitamină importantă care influenţează buna funcţionare a retinei. Guturaiul rebel, conjunctivitele şi în genere îmbolnăvirea mucoaselor s'a dovedit că sunt adesea urmarea lipsei vitaminelor, la rândul lor în strânsă legătură cu hormonii, sucurile fabricate de ghindurile cu secreţiune internă, cu influenţă atât de mare asupra funcţionării normale a organelor din trup. Vestita untură de peşte ce se dă copiilor pentru întărire, îşi lămureşte folosul, fiind bogată în vitamine.

Dar nici în chestiunea vitaminelor nu e nevoe de exagerare. Preparate ce se dau ca bogate în vitamine n'aduc nici un folos, căci vitaminele îşi pierd repede puterea, chiar prin fierbere. Vorba Românului se potriveşte şi aici de minune: Nici toate ale popei, nici toate ale doctorului.

Ceia ce e dovedit sigur e că lipsa vitaminelor aduce unele boli grele cum e Beriberi, scorbutul, rachitismul.

S'a dovedit că păsările hrănite cu crupe de orez descojit complect, mor în chinuri grele, ca şi oamenii. Tot aşa

marinarii care se hrăneau cu conserve mureau de scorbut. De când s'a arătat că lămâia cuprinde Vitamina *C*, scorbutul aproape a dispărut ca boală.

Ca învăţătură trasă din ceia ce se cunoaşte azi asupra vitaminelor reese faptul că trebue să mâncăm cât mai des fructe proaspete, bogate în vitamine. Să nu ne ferim de lapte proaspăt. Sărace în vitamine de ori ce fel sunt : făina de grâu, oleiurile vegetale, conservele de tot soiul, extractele de carne. Se cunosc diferite vitamine, vre-o 10, însemnate cu literele alfabetului în rândul cum au fost descoperite.

Vitamina A, se găseşte mai ales în morcov ca şi în multe fructe care cuprind o substanţă galbenă, numită carotină. Ea e necesară cum s'a spus, căci înlătură „uscarea" mucoaselor, fapt ce provoacă boli ca guturaiul, bronşitele, scurgerea ochilor.

Vitamina B, se întâlneşte în mai mare cantitate în drojdia de bere. E deajuns un miligram din această vitamină pentru ca o găină ce zace ca moartă, paralizată, după două-trei ore să alerge sănătoasă.

Vitamina C, se întâlneşte în plantele crescute. Dacă lipseşte în organism, arterele se îngroaşă, gingiile sângerează, arderea zahărului slăbeşte. Lipsa ei dă boala numită scorbut la marinari, dar şi la copii sugaci. In deosebi primăvara, când organismul a secătuit provizia de vitamină şi n'are cum o reînoi, pe copiii mici îi apucă ameţeli, slăbiciuni, dureri de cap, datorite lipsei vitaminei *C*.

Vitamina D, e leacul împotriva rachitismului atât de des întâlnit la copii.

Vitamina E, combate stârpiciunea. Albinele cunosc aceasta înaintea omului, căci ele hrănesc larvele ce vor da regina cu mâncare bogată în această vitamină şi din potrivă nu dau Vitamina E larvelor ce vor deveni lucrătoare.

Vitamina G, joacă un rol însemnat la arderea amidonului în celule. Ea conţine o substanţă gălbuie numită lactoflavin. Şoareci ori găini hrănite fără această vitamină năpârlesc repede şi nu cresc. Anemia este urmarea lipsei acestei vitamine, ce se găseşte în carne de vacă proaspătă, în rinichi, inimă, ca şi în carnea de găină.

Vitamina H, este trebuincioasă pentru funcţionarea normală a pielii. Mai ales la copii se observă adesea inflamaţia marginii pleoapelor prin proasta funcţionare a ghindurilor sebacee, din lipsa acestei vitamine. Se găseşte în ficat, rinichi,

lapte, în turbă. Lecuirea buboaielor și a coșurilor prin drojdie de bere, se pune pe seama bogăției acestia în vitamina H.

Vitamina P, cuprinsă în ardei, ceai, lămâie este necesară pentru înlăturarea hemoragiilor.

Dăm alăturea un tablou de diferitele corpuri în care se găsesc cele mai însemnate și mai necesare vitamine.

	A	B	C	D	P		A	B	C	D	P
Făină integrală	—	++	—	—	—	Salată . . .	++	++	+++	—	—
Făină aleasă .	—	—	—	—	—	Conopidă . .	+	+	+++	—	—
Orz	—	++	—	—	—	Fasole verde.	+	+	++	—	—
Făină de porumb	++	++	+	—	—	Mazăre verde	++	++	+	—	—
Ovăz	—	+	—	—	—	Castraveți . .	++	+	+	—	—
Drojdie de bere	—	+++	—	—	—	Pătlăgele roșii	+++	++	+++	—	—
Ficat . . .	—	+++	—	—	+	Morcovi. . . .	++	++	++	—	—
Rinichi	++	+++	+	—	+	Cartofi	—	+	++	—	—
Creier	+	++	—	—	—	Sparanghel .	—	+	+++	—	—
Lapte proaspăt .	+++	++	+	+	—	Ardei	+++	+	—	—	—
Smântână . . .	+++	—	—	+	—	Smeură . . .	+++	++	++	+	+
Unt.	+++	—	—	+	—	Fragi	+	+	+++	—	—
Brânză grasă .	++	+	—	—	—	Pomușoară . .	++	+	+++	—	—
Ouă	++	++	—	+	—	Struguri . . .	—	+	+	—	—
Migdale . . .	+	+	u	u	—	Mere . . .	+	+	+	—	—
Alune	—	++	—	—	—	Cireșe . . .	++	+	+	—	—
Ceapă	—	+	+	—	—	Banane . . .	++	+	++	—	—
Varză	+++	++	+++	—	—	Lămâi . .	+	+	+++	—	+
Spanac	++	++	+++	—	—						

Conținutul de vitamine în diferitele substanțe hrănitoare : +, puține vitamine ; ++, îndeajuns vitamine ; +++, bogate în vitamine ; u, urme.

Din înșirarea principalelor materii prime, se vede că unele cuprind mai toate vitaminele în cantități diferite. Acest lucru va fi ținut în seamă la pregătirea felurilor de mâncare pentru copii sau bolnavi.

Bogate în vitamine de toate soiurile sunt mai ales : ficatul, rinichii, peștele gras, laptele, varza, spanacul, salata, varza roșie, conopida, fasolea verde, varza de Bruxelles, mazărea verde, sfecla, morcovii, pătlăgelele roșii, mure, fragi,

smeură, afine, coacăză, (pomușoară), agrișe, mere, pere, cireșe, piersici, banane, portocale, lămâi.

In special bucătăria copilului mic este mult influențată de substanțele care au vitamine. Incepând dela trei luni, se poate da copilului fie alăptat de mamă sau cu biberonul, zilnic câte o linguriță de zeamă fără zahăr de : lămâie, cireșe, pătlăgele roșii, smeură sau struguri. Dela a 4-a lună se poate chiar da copilului să mănânce : morcovi, spanac, conopidă, pătlăgele roșii.

Copiilor cât cresc, trebue să li se dea alimente care conțin vitamine *B* și *D*, precum spanac, salată, pâine integrală, cartofi, pătlăgele roșii, fructe proaspete, gălbenuș de ou, unt, lapte și multă smântână. Spanacul bunăoară e unul din cele mai recomandabile feluri.

Nu este nevoie de o mare cantitate din fiecare, dar să fie felurile așa combinate în cât la orice masă să se dea câteva din ele.

